备案号：QB64/0142S-2022

Q/BRYQ

百瑞源枸杞股份有限公司企业标准

Q/BRYQ 0018S—2022

月上兰山茶

2022-04-11 发布　　2022-04-11 实施

百瑞源枸杞股份有限公司 发布

前　言

本标准的编写格式是按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准与 Q/BRYQ 0018S-2017 相比，主要变化如下：

——删除产品等级中的二级、三级（见 4.1）

——修订各等级的感官指标（见 5.2 表 1）

——修订理化指标中的水分（见 5.3 表 2）

——增加了理化指标中的碎茶末（见 5.3 表 2）

本标准由百瑞源枸杞股份有限公司提出。

本标准由百瑞源枸杞股份有限公司负责起草。

本标准主要起草人：胡涛、王海豹、张金宏、陆文静、陈玉娜。

本标准有效期五年。

月上兰山茶

1 范围

本标准规定了月上兰山茶的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、储存。

本标准适用于月上兰山茶。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8310 茶 粗纤维测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 14487界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 月上兰山茶

以宁夏区域内无果品种枸杞树的芽叶为原料，采用杀青、炒干、曲毫、提香等工艺加

工而成的茶叶。

4 产品等级与实物标准样

4.1 产品等级依据感官质量要求分为：特优级、特级、一级。

4.2 各产品等级均设置实物标准样，为每个级别最低标准，每三年配换一次，实物标准样制作规程参见附录 A。

5 要求

5.1 基本要求

5.1.1 色泽正常、无劣变、无异味。

5.1.2 不含有非枸杞茶类似杂物、杂梗。

5.1.3 不着色、不添加任何香料物质。

5.2 感官指标

5.2.1 感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官指标

级别	外形	内质			
		香气	汤色	滋味	叶底
特优级	芽叶细圆，匀整，深绿	清香	黄绿或绿黄，清澈明亮	鲜爽回甘	嫩绿，略有单张，芽叶舒展
特级	芽叶肥壮粗圆，欠匀整，深绿	清香	黄绿或绿黄，清澈明亮	鲜爽回甘	嫩绿，有单张，芽叶舒展
一级	叶片紧实圆整，尚匀整，深绿	清香，香气较浓	黄绿或绿黄，清澈明亮	鲜爽	翠绿，叶片尚完整

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	特优级	特级	一级
水分/%（质量分数）	≤8.0		≤8.0
总灰分/%（质量分数）	≤14.0		≤16.0
水浸出物/%（质量分数）	≥28.0		≥30.0
粗纤维/%（质量分数）	≤12.0		≤16.0
碎末茶/%（质量分数）	≤5.0		

5.4 农残指标

项 目	指 标		
	特优级	特级	一级

铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤5.0
啶虫脒/（mg/kg）	≤10
吡虫啉/（mg/kg）	≤0.5
甲氨基阿维菌素苯甲酸盐/（mg/kg）	≤0.5
多菌灵/（mg/kg）	≤5
氯氰菊酯/（mg/kg）	≤20
氯氟氰菊酯/（mg/kg）	≤15
吡蚜酮/（mg/kg）	≤2
苯醚甲环唑/（mg/kg）	≤10
克百威/（mg/kg）	≤0.02
毒死蜱/（mg/kg）	≤2
注 1：根据《中华人民共和国农药管理条例》，剧毒和高毒农药不得在生产中使用。 注 2：如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和限量值有调整，且严于本标准规定，按最新国家标准及规定执行。 注 3：其他农药的残留量应符合 GB 2763 规定。	

5.5 卫生指标

5.5.1 污染物限量应符合GB 2762 的规定。

5.5.2 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 试验方法

7.1 感官指标按 GB/T 23776 规定的方法检验。

7.2 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.3 总灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。

7.4 水浸出物按 GB/T 8305 规定的方法测定。

7.5 粗纤维按 GB/T 8310 规定的方法检验。

7.6 碎末茶按 GB/T 8311 规定的方法检验。

7.7 铅按 GB 5009.12 规定的方法检验。

7.8 污染物限量按 GB 2762 规定的方法测定。

7.9 农药残留限量按 GB 2763 规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一批原料、同一班次生产加工的同一品种的产品为一批。

8.2 抽样方法和抽样

抽样方法按 GB/T 8302 的规定执行，抽样基数应大于或等于 10kg，抽样数量为 600g，样品分成两份，一份检验，一份复验或备查用。

8.3 检验

8.3.1 出厂检验

产品应逐批检验，合格后方能出厂。出厂检验项目为净含量、感官指标、水分。

8.3.2 型式检验

正常生产时应每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随机进行：

a) 新产品投产时；

b) 正式生产后，原料、工艺、设备有较大变化时；

c) 停产6个月以上，恢复生产时；

d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

e) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

8.4 判定规则

检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

标志应符 GB 7718 的规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装应符合食品卫生要求的材料包装，包装定量允许误差应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号的规定。

9.2.2 外包装为纸箱包装。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应使用食品专用车，必须清洁、卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

9.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

9.4 贮存

应贮存于阴凉、通风、干燥、避光处，不得与有毒、 有害、有异味的物品混放，产品码放应离地 10cm 以上, 离墙 20cm 以上。

在上述条件下，本产品保质期为 18 个月。

附 录 A

（资料性附录）

月上兰山茶实物标准样制作规程

A.1 要求

A.1.1 标准样按照本标准分为特优级、特级、一级。

A.1.2 标准样按月上兰山茶分级感官特征制定。

A.1.3 标准样每三年更换1次。

A.2 原料选留

A.2.1 选样在春茶期间选留采制正常外形、内质基本符合各级标准要求的有代表性的茶叶。

A.2.2 等级、数量应按计划选足留好。原料选留计划根据需要确定。

A.3 制样

A.3.1 标准样由有关技术人员制作。

A.3.2 为使各项品质特征达到标准要求，应对原料茶作适当的筛分、选配、拼和。

A.3.3 先试拼标准小样，经评审、几经平衡后，再换配大样，大、小样的品质应符合。

A.4 使用

A.4.1 标准样数量有限，使用时要细致。评茶时根据需要选用，用后及时装好，放回低温、干燥的容器内。

A.4.2 放在茶样盘中干看抓样，动作要轻，以免茶叶破碎。不要把茶叶拣选出和颠样时飘出的部分芽、叶，以免标准样水准走样。尽量保持标准样的原有面貌，延长使用时间。

A.4.3 注意避免标准样倒错互混。标准样水平走样后，因及时调换。

A.5 贮存

A.5.1 标准样分装，要力求均匀一致，随装随加盖，封粘标准样标签。

A.5.2 对标准样应有专人保管，置于低温干燥的环境中，防止受潮变质。