

DBS46

海南省地方标准

DBS 46/001—2018

食品安全地方标准 鹧鸪茶

Local Food Safety Zhegu Tea

2018 - 02 - 01 发布

2018 - 08 - 01 实施

海南省卫生和计划生育委员会

发布

前 言

本标准由海南省卫生和计划生育委员会归口。
本标准主要起草单位：海南省疾病预防控制中心。
本标准首次发布。

食品安全地方标准 鹧鸪茶

1 范围

本标准规定了鹧鸪茶的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工贮存运输过程的卫生要求等。本标准适用于符合本标准3.1规定的产品。不适用于含鹧鸪茶的拼配茶。

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）适用于本文件。

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- SN/T 1969 进出口食品中联苯菊酯残留量的检测方法 气相色谱-质谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

鹧鸪茶(Zhegu Tea)

以大戟科(Euphorbiaceae)野桐属(*Mallotus*)植物山苦茶[拉丁学名 *Mallotus peltatus* (Geiseler) Mull.Arg.]的鲜叶为原料,经挑拣、摊晾、晒干或杀青、揉捻、烘干等加工制成的产品。

4 产品分类

按产品包装形式分为预包装产品和散装产品。散装产品指无定型销售包装,包括仅捆扎成茶叶团等非密闭包装的产品。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 山苦茶树叶

具有山苦茶树叶固有的品质特征，色泽正常，无腐烂、无霉变、无病虫害、无异味。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本品固有的色泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织状态，检查有无杂质，闻其气味。取适量样品于白色瓷质评茶杯中，加入沸水，加盖冲泡5 min后滤出茶汤，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味，在自然光下观察汤色
气味、滋味	具有本品固有的香气和滋味，无异味	
组织状态	具有本品固有的组织状态和品质特征，无霉变、无劣变、无虫蛀，无正常视力可见的外来异物	
汤色	具有本品固有的汤色	

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100 g) ≤	11.5	GB 5009.3
总灰分/(g/100 g) ≤	13.0	GB 5009.4

5.4 污染物和农药残留限量

应符合表3的规定。

表3 污染物和农药残留限量

项 目	限 量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	5.0	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) ≤	0.3	GB 5009.15
联苯菊酯/(mg/kg) ≤	5.0	SN/T 1969
六六六(BHC)/(mg/kg) ≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕(DDT)/(mg/kg) ≤	0.2	GB/T 5009.19
注：其他污染物限量应符合GB 2762（茶叶）及有关规定，其他农药残留限量应符合GB 2763（茶叶）及有关规定。		

5.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量	检验方法
霉菌/ (CFU/g) ≤	10 ² (2×10 ¹)	GB 4789.15
注：括号中的限值仅适用于散装鹧鸪茶。		
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。		

6 生产加工贮存运输过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 其他要求

产品包装材料应符合国家食品安全标准及有关标准要求。产品标签应符合GB 7718及有关规定，散装产品标识应符合《中华人民共和国食品安全法》及有关规定。