

ICS 67.160.20
X 51

DB35

福建省地方标准

DB35/T 945-2009

红糖姜茶

2009-05-26 发布

2009-05-30 实施

福建省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由龙岩市质量技术监督局提出。

本标准由福建省质量技术监督局批准。

本标准由福建好日子食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：王树佩、张国珍、谢万祥、杨永璋、林忠明、孔文华、李寻。

红糖姜茶

1 范围

本标准规定了红糖姜茶的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以生姜粉、红糖、白砂糖、红碎茶为原料经混合加工，采用袋泡茶冲泡方式供饮用的红糖姜茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 2760 食品中添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 5009.3-2003 食品中水分的测定

GB/T 5009.4 食品中灰分的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定

GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素B₁的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB/T 5009.55 食糖卫生标准的分析方法

GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 13738.1 红茶 第1部分：红碎茶

QB/T 2343.1 赤砂糖

SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件

NY/T 787 茶叶感官审评通用方法

NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007） 《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

红糖姜茶

以生姜粉、红糖、白砂糖、红碎茶为原料经混合加工，采用袋泡茶冲泡方式供饮用的产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 生姜粉

应符合NY/T 1073规定要求。

4.1.2 红碎茶

应符合GB/T 13738.1规定要求。

4.1.3 红糖

应符合QB/T 2343.1规定要求。

4.1.4 白砂糖

应符合GB 317规定要求。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 冲泡前后感官指标

项 目	指 标	
	冲泡前	冲泡后
组织形态	由植物纤维、不规则赤砂糖碎块、半透明白砂糖结晶及茶末组成的不均匀混合物	茶汤液体允许有轻微浑浊
色泽	由生姜粉的姜黄色、白砂糖的半透明白色、红糖和红碎茶的红褐色组成的多种色泽混合物	汤色暗黄或黄褐色。
气味	具有浓郁的姜辛香味，淡淡的红茶味，无霉变味，无其它不良气味	带有姜的香辣味，红茶的醇香味，无霉味，无其它不良气味。
滋味	/	口味甜，并带有姜的香辣味，红茶的醇厚甘爽，无霉味，无其它不良滋味
杂质	不得有肉眼可见的外来杂质	不得有肉眼可见的明显杂质。

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤ 10
总灰分，g/100 g	≤ 8.0
总糖（以蔗糖计），g/kg	≥ 400
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 2
砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5
亚硫酸盐（以SO ₂ 计），mg/kg	≤ 50
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5

表 2 (续)

项 目	指 标
三氯杀螨醇, mg/kg ≤	0.2
氰戊菊酯, mg/kg ≤	0.5
敌敌畏, mg/kg ≤	0.2
乐果, mg/kg ≤	1.0
六六六, mg/kg ≤	0.2
滴滴涕, mg/kg ≤	0.2

注：国家禁用、限用农药及有毒有害物质应符合国家有关法律、法规、行政规章和强制性标准的规定。

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g ≤	3×10^4
大肠菌群, MPN/g ≤	0.4
沙门氏菌	不得检出
志贺氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

4.5 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 食品添加剂

所使用的食品添加剂必须符合 GB 2760 规定，所添加的物质，必须符合国家有关法律法规和相关强制性标准要求。

5 试验方法

5.1 感官

取适量样品，去其包装，置于洁净白色的瓷盘中，在正常光线下，观察其组织形态、色泽、杂质，嗅其气味。另取适量样品，用200 mL沸水冲泡2 分钟~3 分钟，轻轻搅动，观察其组织形态、色泽、杂质，嗅其气味，品尝其滋味。

5.2 水分

按GB/T 5009.3-2003中的“减压干燥法”规定执行。

5.3 总灰分

按GB/T 5009.4规定的方法执行。

5.4 总糖

按GB/T 5009.55规定的方法执行。

5.5 铅

按GB/T 5009.12规定的方法执行。

5.6 砷

按GB/T 5009.11规定的方法执行。

5.7 亚硫酸盐

按GB/T 5009.34规定的方法执行。

DB35/T 945-2009

5.8 黄曲霉毒素 B₁

按GB/T 5009.22规定的方法执行。

5.9 三氯杀螨醇、氰戊菊酯

按GB/T 5009.146规定的方法执行。

5.10 敌敌畏、乐果

按GB/T 5009.20规定的方法执行。

5.11 六六六、滴滴涕

按GB/T 5009.19规定的方法执行。

5.12 菌落总数

按GB/T 4789.2 规定的方法执行。

5.13 大肠菌群

按GB/T 4789.3 规定的方法执行。

5.14 沙门氏菌

按GB/T 4789.4规定的方法执行。

5.15 志贺氏菌

按GB/T 4789.5规定的方法执行。

5.16 金黄色葡萄球菌

按GB/T 4789.10规定的方法执行。

5.17 净含量

按JJF1070规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 组批

以同一投料、同一规格、同一生产日期的产品为一批。

6.2 抽样方法及数量

从每一批次中随机抽取1 kg样品。

6.3 出厂检验

每批产品出厂时应经企业质量检验部门检验合格,并附有质量合格证明后方可出厂。出厂检验项目:感官指标、水分、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准第4章除原料要求之外的全部项目,型式检验的样品在出厂检验合格的产品抽取,正常生产时,每半年至少进行一次型式检验;但如有下列情况之一时,也应进行型式检验:

- a) 产品正式投入生产时;
- b) 原料产地环境发生重大变化时;
- c) 生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有重大差异时。

6.4.2 判定规则

检验结果中,若有霉变、虫蛀、异味或微生物指标中出现不合格,则判定该批产品不合格。其它指标若有不合格,可在同批产品中加倍抽样或用试样留样,对不合格项进行复检,复检结果仍有不合格,则判该批产品不合格。

7 包装、标志、运输、贮存和保质期

7.1 标志

产品标志标签应符合GB 7718和《食品标识管理规定》的要求,包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品采用干燥、清洁、密封、防潮包装,包装材料应无毒无害,无异味,并符合食品包装材料卫生标准的要求。

7.3 运输

运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防暴晒;严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应存放在通风、干燥、无污染、无异味仓库内,堆放货物应离地、离墙,应按品种分别存放,防止挤压,出货采取先进先出的原则。

7.5 保质期

在符合本标准规定的贮存条件且包装完好的产品,保质期为 18 个月。
