

DBS64

宁夏回族自治区地方标准

DBS 64/684—2011

宁夏枸杞叶茶

2011-03-06 发布

2011-03-06 实施

宁夏回族自治区卫生厅 发布

前 言

本标准的第3章、第5章、第6章、第9.1条为强制性条款，其余为推荐性条款。

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定编写。

本标准由宁夏回族自治区卫生厅提出并归口。

本标准起草单位：宁夏回族自治区食品检测中心、宁夏回族自治区卫生监督所。

本标准主要起草人：张慧玲、黄锋、汪洪、郭再逢、樊桂红。

宁夏枸杞叶茶

1 范围

本标准规定了宁夏枸杞叶茶的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以枸杞树新梢的芽尖或嫩叶为原料，经清洗、萎凋、杀青、揉捻、曲毫、炒干、整形、提香等工艺制成的宁夏枸杞叶茶。

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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/T 5009.176 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 8304 茶 水分测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8306 茶 总灰分测定

GB/T 8308 茶 酸不溶性灰分测定

GB/T 8310 茶 粗纤维测定

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

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》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

3.1

宁夏枸杞叶茶

4月~9月份采摘枸杞树新发的嫩叶，长度在7cm以内，经清洗、萎凋、杀青、揉捻、曲毫、炒干、整形、提香等工艺制成的宁夏枸杞叶茶。

3.2

宁夏枸杞芽茶

4月~9月份采摘枸杞树新发的一芯五叶嫩芽尖，长度在4cm以内，经清洗、萎凋、杀青、揉捻、曲毫、炒干、整形、提香等工艺制成的宁夏枸杞芽茶。

4 产品分类

根据采用的原料不同，产品分为宁夏枸杞叶茶和宁夏枸杞芽茶二类。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 枸杞叶

4月~9月份采摘枸杞树新发的嫩叶，长度在7cm以内，叶片完整、无残缺、无病虫害、无黄叶、老叶，无异种植物叶。

5.1.2 枸杞芽

4月~9月份采摘枸杞树新发的一芯五叶嫩芽尖，长度在4cm以内，芽叶完整、无残缺、无病虫害、无异种植物芽。

5.2 基本要求

5.2.1 品质正常，无劣变、无异味。

5.2.2 不含有非宁夏枸杞叶茶类夹杂物。

5.2.3 不着色，不添加任何香味物质（除特定窈花工艺以外）。

5.3 感官要求

5.3.1 条形茶感官要求

应符合表1规定。

表1 条形茶感官要求

项 目		要 求	
		叶茶	芽茶
外 形	条索	尚紧实	尚紧实
	整碎	尚匀整	尚匀整
	色泽	深绿	深绿
	净度	有片梗	有嫩茎
内 质	香气	清香，香气较浓	清香
	滋味	微甜	微甜
	汤色	绿黄	黄绿
	叶底	稍有摊张，深绿	芽叶尚完整，绿

5.3.2 圆形茶感官要求

应符合表2规定。

表2 圆形茶感官要求

项 目		要 求	
		叶茶	芽茶
外 形	颗粒	粗圆	粗圆
	整碎	尚匀	尚匀
	色泽	深绿	深绿
	净度	稍有梗杂	无梗杂
内 质	香气	清香, 香气较浓	清香
	滋味	微甜	微甜
	汤色	绿黄	黄绿
	叶底	稍有摊张, 深绿	芽叶尚完整, 绿

5.4 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	
	叶茶	芽茶
水分, % (质量分数)	≤8.0	≤8.0
总灰分, % (质量分数)	≤18.0	≤16.0
酸不溶性灰分, % (质量分数)	≤1.0	≤1.0
水浸出物, % (质量分数)	≥30.0	≥28.0
粗纤维, % (质量分数)	≤16.0	≤12.0
铅 (以Pb计), mg/kg	≤5.0	
六六六总量, mg/kg	≤0.2	
滴滴涕总量, mg/kg	≤0.2	
三氯杀螨醇, mg/kg	≤0.2	
氰戊菊酯, mg/kg	≤0.5	

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB14881规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

按 GB/T 23776 规定的方法检验。

7.2 水分

按 GB/T 8304 规定的方法检验。

7.3 水浸出物

DBS 64/684—2011

按 GB/T 8305 规定的方法检验。

7.4 总灰分

按 GB/T 8306 规定的方法检验。

7.5 酸不溶性灰分

按 GB/T 8308 规定的方法检验。

7.6 粗纤维

按 GB/T 8310 规定的方法检验。

7.7 铅按

GB 5009.12 规定的方法检验。

7.8 六六六、滴滴涕、氰戊菊酯

按 GB/T 5009.146 规定的方法检验。

7.9 三氯杀螨醇

按 GB/T 5009.176 规定的方法检验。

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，样品分成二份，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，合格后方可出厂。出厂检验项目为净含量、感官要求、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时进行：

- 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

- 8.4.1 检验结果全部符合本标准要求的，判该批产品为合格。
- 8.4.2 检验结果中有任何一项不符合本标准规定要求的，均判为不合格产品。
- 8.4.3 对检验结果有争议时，应对留存样进行复验，或同批次产品中加倍随机抽样复验，重新抽样应由交接双方会同进行。对有争议的项目进行复验，以复验结果为准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

应符合GB 7718和国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号的规定。

9.2 包装

- 9.2.1 内包装用符合食品卫生要求和相关规定的材料包装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。
- 9.2.2 外包装用纸箱装。

9.3 运输

- 9.3.1 运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。
- 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

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。
