

近年来的茶叶行业,总体上是健康的,茶叶生产企业也在不断地提高产品科技含量和产量,努力创造绿色、有机品牌,但仍有少数茶叶产品因为农药残留或重金属残留超标而使茶叶生产和出口企业蒙受比较大的损失,甚至影响了地区性茶叶品牌声誉。茶叶质量的优劣和安全性,同时关系到消费者身体健康。质检天下在食品检测方面有着专业的合作检测实验室,能为广大客户提供各类茶叶测试服务。

怎样检测茶叶有没有农药?

有机氯农药是用于防治植物病、虫害的组成成分中含有有机氯元素的有机化合物。主要分为以苯为原料和以环戊二烯为原料的两大类。前者如使用最早、应用最广的杀虫剂 DDT 和六六六,以及杀螨剂三氯杀螨砒、三氯杀螨醇等,杀菌剂五氯硝基苯、百菌清、道丰宁等。茶作为大众喜爱的饮料,质量安全备受关注,农药残留是茶叶中最敏感的安全指标,也是最严格的风险控制项目。当前茶叶食品安全指标的传统检测方法,如“气相色谱-质谱法”“液相色谱-质谱法”等,因检测方法复杂、耗时长、成本高,无法满足现场检测或原位检测需求,使茶产业缺乏从茶园源头开始的风险控制手段。

茶叶检测该怎么选择标准?

一般来说茶叶中农药残留的检出率很高,但由于其限量值普遍较高,所以不合格率很低。西湖龙井属于春茶,因为春季气候、温度、降水等因素的影响,病虫害发生较少,一般不需要喷施农药,基本没有农药残留检出。茶叶中经常检出的农残项目有联苯菊酯、噻嗪酮、甲氰菊酯、哒螨灵、苯醚甲环唑、虫螨腈、唑虫酰胺等这几个项目,其中联苯菊酯的检出率尤为高,甚至一批次的茶叶中的联苯菊酯检出率能达到 60%-70%左右。格外要引起注意的是绿茶中的氰戊菊酯和袋泡茶中毒死蜱的含量,虽然不经常检出,但由于其限量值较低,分别为 0.1mg/kg 和 0.2mg/kg, 所以一旦检出,容易判定为不合格。

另外,由于茶叶中农残的检测标准品类较多,我们推荐企业送检时尽量选择三个大方法,分别是

GB/T 23204-2008 《茶叶中 519 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》

GB 23200.113-2018 《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 23200.13-2016 《食品安全国家标准 茶叶中 448 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法》