

DBS63

青海省地方标准

DBS63/0004-2021

食品安全地方标准  
枸杞芽茶

2021 年 1 月 29 日发布

2021 年 4 月 30 日实施

青海省卫生健康委员会 发布

## 前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全地方标准管理办法》等法律、法规规定，参考了国家标准 绿茶、行业标准 代用茶，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由青海省食品检验检测院提出。

本标准起草单位：青海省食品检验检测院。

本标准主要起草人：沈丽、王红、余卫、束彤、陈 阳、孔新月、马占花、陈睿、段晓萌、严倩云、郭李智、张新翊、张 元。

本标准在青海省卫生健康委员会备案后发布并实施。

本标准于2021年1月29日首次发布。

# 食品安全地方标准

## 枸杞芽茶

### 1 范围

本标准规定了枸杞芽茶的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、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的芽或嫩叶为原料，经清洗、杀青、揉捻、初烘、炒茶等工艺制成的枸杞芽茶。

### 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 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 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
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 8313	茶 茶多酚测定	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T 23776	茶叶感官评定方法	

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》

### 3 术语和定义

#### 3.1 枸杞芽茶

采摘枸杞树的芽或嫩叶为原料，经清洗、杀青、揉捻、初烘、炒茶、整形等工艺制成的枸杞芽茶。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

枸杞树的嫩芽或嫩叶，芽叶完整、无残缺、无病虫害、无异种植物芽。

#### 4.2 基本要求

产品品质应洁净、具有固有的形态与色、香、味，无异物、无异气味，无霉变。 不含有非枸杞叶类夹杂物。不得添加香精、色素等食品添加剂。

#### 4.3 感官指标

感官指标应符合表1规定

表1 感官要求

项 目	指 标
外观	均匀、无霉变，无杂质
色泽	深绿
香气	清香，无异味、无异臭
汤色	黄绿色
滋味	微甘

## 4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/%（质量分数）	≤ 7.0
总灰分/%（质量分数）	≤ 13.0
水浸出物/%（质量分数）	≥ 25.0
粗纤维/%（质量分数）	≤ 12.0
茶多酚/%（质量分数）	≥ 4.5
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 5.0
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.5

## 4.3 农药残留限量

农药残留限量应符合GB2763的规定。

## 4.4 净含量

应符合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》

## 5 生产加工过程卫生要求

应符合GB14881规定。

## 6 试验方法

## 6.1 感官要求

按 GB/T 23776 规定的方法检验。

## 6.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

### 6.3 总灰分

按 GB 5009.4 规定的方法检验。

### 6.4 水浸出物

按 GB/T 8305 规定的方法检验。

### 6.5 粗纤维

按 GB/T 8310 规定的方法检验。

### 6.7 茶多酚

按 GB/T8313 规定的方法检验。

### 6.8 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

### 6.9 镉

按 GB 5009.15 规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 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。

### 7.2 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5kg，抽样数量为600g，样品分成二份，一份检验，一份复验或备查用。

### 7.3 检验

#### 7.3.1 出厂检验

产品应逐批检验，合格后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、灰分、净含量。

#### 7.3.2 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。

### 7.4 判定

- 7.4.1 检验结果全部符合本标准要求的，判该批产品为合格。
- 7.4.2 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。
- 7.4.3 对检验结果有争议时，应对留存样进行复验，以复验结果为准。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

内外包装应符合GB 7718规定。

### 8.2 包装

8.2.1 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。

8.2.2 外包装可用无污染、无异味纸箱盛装或其他符合相关要求的容器盛装。

### 8.3 运输

8.3.1 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。

8.3.2 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。

### 8.4 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。产品堆码放应有垫垛，垫垛高度不少于15cm。货垛应分等级、分批次堆放，且货垛距墙壁不低于20cm。

### 8.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期18个月。