ICS

DBS45

广 西 壮 族 自 治 区 地 方 标 准

DBS 45/006—2013

食品安全地方标准
代用茶和调味茶

2013－12－20 发布　　2014－03－01 实施

广西壮族自治区卫生厅　　发 布

前　言

本标准按GB/T 1.1-2009规定的格式编写。

本标准代替DB45/T 554-2008《代用茶及调味茶质量安全要求》。

本标准与DB45/T 554-2008相比，主要变化如下：

——修改了感官、铅、总砷、镉、菌落总数、霉菌指标；

——增加了多菌灵、啶虫脒、吡虫啉、哒螨灵、联苯菊酯、硫丹、噻嗪酮、氯氟氰菊酯、甲氰菊酯指标；

——删除了总汞、氰戊菊酯、乙酰甲胺磷、杀螟硫磷、五氯硝基苯指标；

——调整了标准的结构、代用茶产品分类、原辅料要求、标签、标志内容；

本标准由广西壮族自治区产品质量监督检验研究院提出。

本标准主要起草单位：广西壮族自治区产品质量监督检验研究院。

本标准主要起草人：黎一清、黎德勇、宋刚、叶梁银、莫佳琳、吕仕军、郭盈岑、缪璐、周红尖、莫富治、段玉林。

代用茶和调味茶

1 范围

本标准规定了代用茶和调味茶的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于选用可食用植物的叶、花、果（实）、根、茎为原料加工制作的，采用类似茶叶冲泡（浸泡、煮）方式，供人们饮用的代用茶产品,和以茶叶为基本原料，配以可食用植物的叶、花、果（实）、根、茎或（及）其水提取物，或（及）添加食用香精制成的，采用类似茶叶冲泡（浸泡、煮）方式，供人们饮用的调味茶产品。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 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/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定

GB/T 5009.136 植物性食品中五氯硝基苯残留量的测定

GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定

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量的测定

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/T 5009.185　苹果和山楂制品中展青霉素的测定
GB/T 5009.188　蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定
GB/T 5009.218　水果和蔬菜中多种农药残留量的测定
GB 7718　食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8302　茶 取样
GB/T 8303　茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
GB/T 8306　茶 总灰分测定
GB 14881　食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18979　食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法 和荧光光度法
GB/T 20769　水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
GB/T 23204　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/T 23376　茶叶中农药多残留测定 气相色谱/质谱法
GB/T 23379　水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法
GB/T 23380　水果、蔬菜中多菌灵残留的测定 高效液相色谱法
GB/T 23584　水果、蔬菜中啶虫脒残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
NY/T 761　蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
NY/T 1453　蔬菜及水果中多菌灵等 16 种农药残留测定 液相色谱-质谱-质谱联用法
NY/T 1680　蔬菜水果中多菌灵等 4 种苯并咪唑类农药残留量的测定 高效液相色谱法
SN/T 1117　进出口食品中多种菊酯类农药残留量测定方法 气相色谱法
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
SN/T 2432　进出口食品中哒螨灵残留量的检测方法
SB/T 10035　茶叶销售包装通用技术条件

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

代用茶

指选用可食用植物的叶、花、果（实）、根、茎为原料加工制作的，采用类似茶叶冲泡（浸泡、煮）方式，供人们饮用的产品。分为茎叶类、花类、果类、根类和混合类。

3.2

调味茶

指以茶叶为基本原料，配以可食用植物的叶、花、果（实）、根、茎或（及）其水提取物，或（及）添加食用香精制成的，采用类似茶叶冲泡（浸泡、煮）方式，供人们饮用的产品。

4　要求

4.1　原辅料要求

4.1.1 所用植物的叶、花、果（实）、根、茎等物品品种只能是传统上作为食品、列为新食品原料、卫生部公布为既是药品又是食品的品种。

4.1.2 所用茶叶、花、果（实）、根、茎等原辅料应无变质、无异味、无虫蛀，无其他夹杂物；并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关标准的要求，并应符合国家相关的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项　　目	要　　求
外　　观	具有产品固有的色泽和形状，无霉变
气味和滋味	具有产品固有的香气和滋味，无异味、无异臭
杂　　质	无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项　　目		指　　标					
		代用茶					调味茶
		茎叶类	花类	果类	根类	混合类	
水分/（g/100g）	≤	7.0	13.0	15.0	13.0	13.0	10.0
总灰分/（g/100g）	≤	8.0					
铅(以 Pb 计) /(mg/kg)	≤	2.0					
总砷(以 As 计) /(mg/kg)	≤	0.5					
镉(以 Cd 计) /(mg/kg)	≤	0.5					
黄曲霉毒素B_1/(μg/kg)	≤	5.0					
展青霉素/(μg/kg)	≤	50					
六六六总量/(mg/kg)	≤	0.2					
滴滴涕总量/(mg/kg)	≤	0.2					
敌敌畏/(mg/kg)	≤	0.2					
乐果/(mg/kg)	≤	1.0					
三氯杀螨醇/(mg/kg)	≤	0.2					
多菌灵/(mg/kg)	≤	5					
啶虫脒/(mg/kg)	≤	2					
吡虫啉/(mg/kg)	≤	0.5					
哒螨灵/(mg/kg)	≤	5					
联苯菊酯/(mg/kg)	≤	5					
硫丹/(mg/kg)	≤	10					
噻嗪酮/(mg/kg)	≤	10					
氯氟氰菊酯/(mg/kg)	≤	15					
甲氰菊酯/(mg/kg)	≤	5					
二氧化硫(以SO_2计)/(g/kg)	≤	0.1					
其他污染物限量		应符合GB 2762对茶叶类食品的规定					
其他农药最大残留限量		应符合GB 2763对茶叶类食品的规定					

表 2　理化指标（续）

项　　目	指　　标					
	代用茶					调味茶
	茎叶类	花类	果类	根类	混合类	
注1：单一原料产品铅、总砷、镉含量如GB 2762有具体规定的按GB 2762执行。 注2：展青霉素仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。						

4.4　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
大肠菌群数（MPN/100g）	≤	40
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）		不得检出
霉菌（CFU/g）	≤	5×10^3

5　食品添加剂

5.1　代用茶产品不得添加任何食品添加剂及非食用物质。调味茶产品不得添加除食品用香精以外的其他食品添加剂及非食用物质。

5.2　食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6　生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

7　检验方法

7.1　取样和样品制备方法

按GB/T 8302和GB/T 8303规定的方法执行。

7.2　感官要求

将样品放于洁净的白色瓷盘中，在自然光下以正常视力，迎光观察其外观和杂质，并在室温下，嗅其气味，按食用方法冲泡后品尝其滋味。

7.3　理化指标

7.3.1　水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.3.2　总灰分

按GB/T 8306规定的方法测定。

7.3.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.3.4 总砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

7.3.5 镉

按GB/T 5009.15规定的方法测定。

7.3.6 二氧化硫

按GB/T 5009.34规定的方法测定。

7.3.7 黄曲霉毒素 B_1

按GB/T 18979规定的方法测定。

7.3.8 展青霉素

按GB/T 5009.185规定的方法测定。

7.3.9 六六六、滴滴涕、硫丹

按GB/T 5009.19规定的方法测定。

7.3.10 敌敌畏

按GB/T 5009.218、GB/T 20769、NY/T 761规定的方法测定。

7.3.11 乐果

按GB/T 5009.145、GB/T 20769、NY/T 761规定的方法测定。

7.3.12 三氯杀螨醇

按GB/T 5009.176规定的方法测定。

7.3.13 多菌灵

按GB/T 20769、GB/T 23380、NY/T 1453、NY/T 1680规定的方法测定。

7.3.14 啶虫脒

按GB/T 20769、GB/T 23584规定的方法测定。

7.3.15 吡虫啉

按GB/T 23379规定的方法测定。

7.3.16 哒螨灵

按GB/T 23204、SN/T 2432规定的方法测定。

7.3.17 联苯菊酯

按SN/T 1969规定的方法测定。

7.3.18 噻嗪酮

按GB/T 23376规定的方法测定。

7.3.19 氯氟氰菊酯

按SN/T 1117规定的方法测定。

7.3.20 甲氰菊酯

按GB/T 23376、SN/T 1117规定的方法测定。

7.3.21 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

7.3.22 其他农药最大残留限量

按GB 2762规定的方法测定。

7.4 微生物指标

7.4.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。样品的分析和处理按GB 4789.1规定的方法检验。

7.4.2 大肠菌群

按GB/T 4789.3-2003规定的方法检验。样品的分析和处理按GB 4789.1规定的方法检验。

7.4.3 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）

按GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10规定的方法检验。样品的分析和处理按GB 4789.1规定的方法检验。

7.4.4 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验。样品的分析和处理按GB 4789.1规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 组批

具有相同的花色、等级、包装规格和净含量，品质一致，并在同一地点、同一日期内加工包装的产品集合为一批次；流通领域中，相同进货渠道、同一品种、同一日期、一次接收的产品为一个批次。

8.2 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目为：感官要求、水分、净含量。

8.3 型式检验

8.3.1 有下列情况之一应进行型式检验：

a） 正常生产，每半年时；

b） 原料生长环境、栽培技术、加工工艺有较大改变，可能影响产品质量时；

c） 新产品投产时；

d） 前后两次抽样检验结果有较大差异时。

8.3.2 型式检验项目为 4.2、4.3、4.4 和 5.2 规定的项目。

8.4 抽样方法及数量

抽样方法按GB/T 8302的规定执行。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验项目全部符合本标准时，判定该批产品为合格；若检验结果中有一项或一项以上不符合本标准规定时,可从该批产品中加倍抽样复检不符合项；若复检结果仍有一项或一项以上不符合本标准规定，则判定该批产品为不合格。

8.5.2 型式检验项目全部符合本标准时，判定该批产品为合格；若检验结果中有变质、有异味、有异臭、有虫蛀和微生物指标任一项不符合本标准规定时,则判该批产品为不合格，不得复检；其他指标有一项或一项以上不符合本标准规定时，可从该批产品中加倍抽样复检不符合项；若复检结果仍有一项或一项以上不符合本标准规定，则判定该批产品为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标签、标志

9.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定。

9.1.2 使用新食品原料或卫生部公布为既是药品又是食品的物品为原料生产的产品应按相关规定标明不适宜食用人群及食用量。

9.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装材料应无毒、无害、无异味、防透水性好，并符合 SB/T 10035 的规定。

9.2.2 产品包装封口应严密，产品不得散漏。

9.2.3 外包装材料应符合国家有关规定。

9.2.4 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有害、有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

9.3.2 运输时应轻拿轻放，不得扔、碰撞、挤压。

9.3.3 运输过程中不得直接暴晒、雨淋、受潮。

9.4 贮存

9.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.4.2　产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源、污染源。