

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/082—2024

食品安全地方标准 石崖茶

2024-02-01 发布

2024-05-01 实施

广西壮族自治区卫生健康委员会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西壮族自治区卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区疾病预防控制中心、广西壮族自治区农业科学院、广西壮族自治区药用植物园。

本文件主要起草人：张洁宏、陈赶林、吴无畏、蓝鸣生、张爱霞、覃辉艳、李琬婧、林波、杨慧、陈静、陈路、王彦武、郑凤锦、刘钰、夏祥华、赵鹏。

食品安全地方标准

石崖茶

1 范围

本文件界定了石崖茶的术语和定义，规定了石崖茶的要求、生产加工过程卫生要求，描述了相应的检验方法、检验规则，规定了标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于广西壮族自治区行政区域内以新鲜的亮叶杨桐嫩叶为原料，经分拣、去杂质、萎凋、杀青、干燥等工艺加工制成的供食用或作食品加工原料的石崖茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- SN/T 4592 出口食品中总黄酮的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

石崖茶

以新鲜的亮叶杨桐 *Adinandra nitida* Merr. ex H. L. Li 嫩叶为原料，参考绿茶加工方式，经分拣、去杂质、萎凋、杀青、干燥等工艺制成的供直接饮用或食用，及作食品加工原料的产品。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 石崖茶鲜叶

应新鲜、无杂质、无虫蛀、无腐烂、无霉变现象，且应符合GB 2762、GB 2763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 |
|-------|----------------------|
| 色 泽 | 具有本品应有的墨绿或深绿色泽 |
| 外 观 | 具有本品固有的条索状或颗粒状 |
| 气味和滋味 | 具有产品固有的甘甜香气，滋味回甘，无异味 |
| 杂 质 | 无杂质 |

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 / (g/100g) | \leq 9.0 |
| 总黄酮/ (g/100g) | \geq 18.0 |
| 茶多酚/ (g/100g) | \geq 15.0 |
| 铅(以Pb计)/ (mg/kg) | \leq 2.0 |
| 其他污染物限量 | 符合GB 2762茶叶的规定 |

4.4 农药残留限量

应符合GB 2763茶叶的规定。

4.5 食品添加剂

不应使用食品添加剂。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 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测其色泽、组织形态和杂质，并在室温下，嗅其气味，按食用方法冲泡后品尝其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 总黄酮

按SN/T 4592 规定的方法测定。

6.2.3 茶多酚

按GB/T 8313 规定的方法测定。

6.2.4 铅

按GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 农药残留限量

按GB 2763 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验和留样要求。

7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部符合本文件要求时，判定该批产品合格。

7.3.2 检验结果中若有项目不符合本文件要求时，应按相关规定进行复检。

8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。

8.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定及国家有关规定。

8.1.3 不适用人群：孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿等特殊人群不宜食用。

8.1.4 推荐食用量：每日食用量≤5g（以干品计）

8.2 包装

8.2.1 产品包装材料或容器应符合国家食品安全要求，内包装物不应重复使用。

8.2.2 净含量应符合 JJF 1070 规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不应与有害、有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。运输途中应防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿轻放。

8.4 贮存

应贮存在清洁卫生、通风干燥、无异味、无污染的室内，不应与有毒、有害、有异味的物品混贮。宜阴凉处贮存。有防尘、防蝇、防鼠、防晒等设施。不应直接接触墙面、地面和顶面，间隔应大于10cm。

8.5 保质期

企业可以根据自身产品的加工状况确定保质期。

