

Q/FZYY

甘肃扶正药业科技股份有限公司企业标准

Q/FZYY0003S—2019

陈皮茶

2019-01-04 发布

2019-01-04 实施

甘肃扶正药业科技股份有限公司 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	1
4 食品添加剂	2
5 食品生产加工过程的卫生要求	3
6 检验规则	3
7 标志、包装、运输、贮存	3
8 保质期	4

前 言

本标准根据GB/T1.1—2009规定起草。

本标准由甘肃扶正药业科技股份有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：席倬霞 于武高 魏博 魏晓勇

本标准于2019年01月04日首次发布并实施。

陈皮茶

1 范围

本标准规定了陈皮茶的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以陈皮、甘草、红枣为原料，经精选、切制、灭菌、包装等工序制成的陈皮茶。

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标准。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 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 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 4789.10	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 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB/T 5835	干制红枣
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 25436	热封型茶叶滤纸
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GH/T 1091	代用茶
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	《中华人民共和国药典》2015版第一部
	原国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
	原国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 红枣：应符合GB/T 5835的规定。

3.1.2 陈皮、甘草：应符合《中华人民共和国药典》2015版一部的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	具有每种原辅料应有的色泽。	将样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽，组织形态和杂质，闻其气味，品尝其滋味。
滋味和气味	具有本品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	丝状、片状、条状均匀混合的固体。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 12	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 8	GB 5009.4
二氧化硫残留量 (以 SO ₂ 计), mg/kg	≤ 60	GB 5009.34

3.4 有害物质限量

应符合表3的规定。

表 3 有害物质限量指标

项 目	指 标	检 验 方 法
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

注：农药最大残留限量按 GB 2763 执行。

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量指标

项 目	指 标	检 验 方 法	
菌落总数, CFU/g	≤ 10000	GB 4789.2	
大肠菌群, CFU/g	≤ 10	GB 4789.3 第二法	
霉菌, CFU/g	≤ 100	GB 4789.15	
致病菌	沙门氏菌, 25g	不得检出	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌, 25g	不得检出	GB 4789.10

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070 规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760有关规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量为20袋，15袋用于检验，5袋留样。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证（或成品放行单）后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为技术要求中3.2~3.6全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

6.5.2 检验项目如有不合格项（微生物除外），应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

6.5.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定。产品营养标签符合GB 28050的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装材料应符合GB 9683和GB/T 25436的要求，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

产品离地、离墙应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。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，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

8 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下,产品自生产之日起保质期为24个月。
