

Q/JHC

祥云县泰鑫科技商贸发展有限公司企业标准

Q/JHC 0001—2020

菊花茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0066 S- 2020
备案日期: 2020 年 12 月 29 日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2020-11-20 发布

2020-12-20 实施

祥云县泰鑫科技商贸发展有限公司 发布

前 言

我公司生产的菊花茶是指以大理高山菊为原料，经过分拣、烘干、包装等工艺制作而成的菊花茶。依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》地规定，特制定本标准，作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的卫生指标按照 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》制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准的规定；其余指标按照按《茶叶生产许可证审查细则（2006 版）》的要求及产品实际制定。

本标准由祥云县泰鑫科技商贸发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨春志。

菊花茶

1 范围

本标准规定了菊花茶的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以大理高山菊为主要原料，经分拣、烘干、包装等工艺加工而成的菊花茶。

2 规范性引用文件

下列标准中所引用的文件对于本标准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）适用于本标准。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.2 大理高山菊

应洁净、新鲜、无霉变；具有原料固有的色泽和香味，无异味。

3.3 感官要求。

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
外观	具有该类产品应有的色泽、无霉变、无杂质	取适量试样放入白色清洁的盘中，在自然光线下，肉眼观测其外观。然后开水冲泡后，观其汤色，闻其香色，品尝其滋味
汤色	呈该产品固有的汤色	
香色	具有产品应有的香色，无异味	
滋味	具有产品应有的香色，无异味	

3.4 理化指标

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，% ≤	11	GB/T 8304
总灰分，% ≤	10.0	GB/T 8306

3.5 污染物限量。

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，其中严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg ≤	4.0	GB 5009.12

3.6 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 取样

4.1.1 抽样批次

以同一原料、同一工艺、同一生产周期内生产的相同级别，且包装完好的产品为一组批。

4.2 抽样方法

抽样方法按随机抽样的方法进行。抽样基数应大于或等于 10kg，抽样量应大于或等于 500g，样品应分成 2 份，一份检验，一份留样。

4.3 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官、净含、水分和灰分。

4.4 型式检验

每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 原辅料、工艺较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产一年以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出进行例行检验的要求时。

4.5 判定规则

检验结果中任一项目不符合本标准要求的，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品的销售包装标签标识应符合 GB 7718 规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输产品时应防雨、防潮、防晒；禁止与有毒、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、清洁、通风良好的库房内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮；仓库内不同产品按品种分别堆码整齐，产品距地、离墙堆放。