

Q/WSB

丽江瓦莎毕实业有限公司企业标准

Q/WSB 0005—2021

汗和袋泡茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53070002 S-2021
备案日期: 2021年01月25日

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

2021 - 01 - 25 发布

2021 - 02 - 01 实施

丽江瓦莎毕实业有限公司

发布

前 言

我公司生产的汗和袋泡茶是以当归、金银花、葛根、蒲公英、甘草、姜、紫苏、牛蒡、桔梗、薏米、陈皮、马齿笕、佛手、丁香、杏仁、白芷、苦荞麦等为主要原料，经干燥、粉碎、混合制粒、包装制成的袋泡茶。

根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GH/T 1091-2014《代用茶》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品的实际制定。

本标准由丽江瓦莎毕实业有限公司提出，起草并解释。

本标准主要起草人：张西京、李健雄。

安全
07
年

汗和袋泡茶

1 范围

本标准规定了汗和袋泡茶的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以当归、桂枝、金银花、葛根、蒲公英、甘草、姜、紫苏叶、牛蒡、桔梗、薏米、陈皮、马齿苋、佛手、丁香、杏仁、白芷、苦荞麦等为主要原料，经干燥、粉碎、混合制粒、包装制成的袋泡茶。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 当归、桂枝、金银花、葛根、蒲公英、甘草、姜、紫苏叶、牛蒡、桔梗、薏米、陈皮、马齿苋、佛手、丁香、杏仁、白芷、苦荞麦：应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.2 水：生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
外观形态	具有该品种应有的形态	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光 明亮处目视、鼻嗅、口尝。
汤色	具有该品种应有的色泽	
滋味和气味	具有相应品种应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

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, %	≤ 12.0	GB 5009.3
总灰分(以干基计), %	≤ 6.0	GB/T 8857

3.4 污染物限量

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

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/L	≤ 1.6	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

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规定的方法检验。

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 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 组批

以同一品种的原料、同一工艺生、所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

抽取同一批次保质期内的产品抽样基数不得低于100个最小包装, 总质量不低于30kg, 抽取样品不少于20个最小包装, 重量不低于2kg, 样品分为2份, 1份检验, 1份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前, 须经企业质量检验部门按标准规定逐批进行检验, 检验合格后, 签发质量合格证书方可出厂。出厂检验项目为净含量、感官、水分和灰分。

4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次, 检验项目为本标准技术要求的全部项目。有下列情况之一时, 应进行型

式检验:

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时;
- b) 停产半年以上, 重新恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家质量监督部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中有任一项不合格时, 可从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检, 以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 包装标签应符合 GB 7718 的规定。
- 5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装用材料应符合相关产品质量标准及食品卫生要求, 封口严密, 包装牢固。

5.3 运输

运输过程中必须防雨、防潮、防晒、轻卸、防污染、运输工具应清洁, 不得与有毒、有害虫、有异味物品混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置, 产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味的库房内, 产品离地离墙 20cm 以上, 禁止有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品(包括原料)、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品(包括原料)、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



备案单位(盖章)

2021年1月11日

备案单位主要负责人(签字)

2021年1月11日