

团体标准

T/BF10003—2024

金花代用茶

2024-09-12 发布

2024-09-12 实施

北京食品学会发布

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。

本标准贯彻了国家标准，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由北京食品学会提出并归口。

本文件起草单位：西咸新区泾河新城文旅产业促进部(茯茶办)、陕西北极宫生物工程有限公司、北京市营养源研究所有限公司、西咸新区茯茶镇文化产业集团有限公司、西咸新区茯茶镇茶业有限公司、西咸新区金叶茯茶有限公司、陕西中世有熙茶叶有限公司、中国农业大学、北京工商大学

本标准主要起草人：刘翔、李晶、梁若望、张小平、郭华、王洋、耿睿呈、王浩斌、侯佳、何军峰、张格超、周丹、杨绍青、陈伟。

金花代用茶

1 范围

本标准规定了金花代用茶的术语和定义、要求、检验规则、包装、标志、标签、运输及贮存。

本标准适用于金花代用茶的生产加工及销售。

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。凡是注日期的引用文件，仅所注日期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 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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 23200.113	食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则。

《定量包装商品计量监督管理办法》(国家质量监督检验检疫总局令第 75 号 (2005))

中华人民共和国药典 (2020 年版)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 金花代用茶

采用除茶以外，由国家行政主管部门公布的可用于食品的植物芽叶、花及花蕾、果(实)、根茎等为原料，经筛分、拼配或不拼配、渥堆、压制成型或不压制成型、汽蒸、灭菌、接种、发花(发酵)、干燥、粉碎或不粉碎、包装等工艺制成，采用类似茶叶冲泡(浸泡或煮)方式供人们饮用的产品。

根据原料的不同，产品可分为叶类、花类、果(实)类、根茎类和混合类代用茶。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 原料应符合 GB2762、GB2763 及相关国家食品安全标准。

4.1.2 应洁净、无异味、无异气味，无霉变。

4.1.3 不得添加香精、色素等食品添加剂。

4.2 生产用水

应符合GB5749中的相关要求

4.3 发酵菌种

散囊菌属冠突散囊菌

4.4 生产加工要求

生产加工条件应符合 GB 14881 的规定。

4.4.1 筛分

将原料按照长短、大小、粗细、轻重的要求，通过器具或手工分拣组合作业，进行分离。

4.4.2 拼配

根据产品的感官品质要求设计方案，将原料或制成品按方案混合均匀。

4.4.3 渥堆

将拼配后的物料进行堆放，均匀淋水搅拌，含水率控制为 15%~20%，堆温 30℃~50℃为宜。

4.4.4 压制成型

依据原料特性进行处理，压制成型。

4.4.5 汽蒸

通入 0.10~0.12Mpa 蒸汽保持 3-5min，利用蒸汽将原料蒸软。

4.4.6 灭菌

利用蒸汽蒸30~50 min，蒸汽温度约为105℃~125℃。

4.4.7 接种

冠突散囊菌株液态培养，制备成液态发酵剂，按照 3%~5%的比例，均匀喷洒到灭菌后的物料表面。

4.4.8 发花（发酵）

将接种后的物料，放置于密闭的、温度、湿度可控的发花室内或专用的发花设备中进行发花（发酵）。发花期间的室内温度宜保持在 25℃~35℃；相对湿度宜保持在 50%~90%。

4.4.9 干燥

发花后，在干燥室中干燥，水分含量控制在 13%以下，终止干燥。

5 质量要求

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官特征

项目	感官特征	检测方法
外形	具有各产品固有的色泽、无劣变、霉变、无杂质	取适量试样置于洁净的白色样盘中，在自然光下观察形态和色泽。称取混匀试样 3g~10g 置带盖审评杯中，按照茶水比 1:50（质量比）加入沸水，浸泡 5 min 后，将茶汤沥入评茶碗中，嗅茶底香气，用温水漱口，品尝茶汤滋味。
汤色	具有各产品固有的汤色。	
香气	具有各产品固有的香气、无异气	
滋味	具有各产品固有的滋味、无异味	

5.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标					检测方法
	叶类	花类	果（实）类	根茎类	混合类	
水分/(g/100g) ≤	8.5	13.0	13.0	12.0	12.0	GB 5009.3
总灰分/(g/100g) ≤	12.0					GB 5009.4

5.3 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	指标	检测方法
铅（以 Pb 计）（mg/kg） ≤	5.0	GB 5009.12

5.4 农药残留限量

应符合表4的规定。

表 4 农药残留量

项目	指标	检测方法
六六六/(mg/kg) ≤	0.2	GB 23200.113
滴滴涕/(mg/kg) ≤	0.2	GB 23200.113

5.5 冠突散囊菌数

应符合表5的规定。

表 5 冠突散囊菌数

项目	指标	检测方法
冠突散囊菌数/(CFU/g) ≥	1×10^4	GB 4789.15

5.6 净含量

净含量以产品标签或外包装标注为准，允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 进行检验。

6 检验规则

6.1 组批

产品均应以批为单位，同一批投料、同一生产线生产的同一品质和规格的产品为一组批，同批产品品质规格和包装应一致。

6.2 取样

按照 GB/T 8302 的规定执行。

6.3 检验

检验分为出厂检验和型式检验。

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品进行出厂检验。每批出厂产品应检验合格，并出具合格证方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官指标、总灰分、水分、净含量和冠突散囊菌数。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验每年不少于一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品投产时；
- b) 原料、工艺发生较大变化时；
- c) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与平常检验记录有较大差异时；

6.3.2.2 型式检验项目为本标准质量要求规定的所有项目。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验及判定规则

出厂检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品合格。出厂检验中若出现不合格项，可在同批产品中加倍抽样复验，复验仍不合格，按实测结果判为不合格。

6.4.2 型式检验及判定规则

型式检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品型式检验合格。型式检验项目有一项及以上项目不合格，可取备样复验，复验后仍不符合本文件要求的，则判定该批产品型式检验不合格。

7 标志、标签、包装、运输及贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 标志

包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 标签

应符合GB 7718的规定及国家有关标准、规定。

7.2 包装

接触代用茶的包装材料应符合相应的卫生要求，应清洁、干燥、无异味、无毒，宜气密性良好。

7.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥、卫生、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮防挤压和防暴晒；装卸时应轻装轻卸，不得甩货；严禁与有毒、有害、有气味的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、防潮、通风、干燥、无异味的专用仓库内，仓库周围应无异气味污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易污染的物品混贮。

在本标准规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为3年。