

团 体 标 准

T/MSHD 003—2022

明水蒲公英茶

2022-09-25 发布

2022-10-25 实施

明水县寒地黑土绿色物产协会 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。

本文件由明水县互联网服务中心提出并归口。

本文件起草单位：明水县寒地黑土绿色物产协会。

本文件主要起草人：陈卓、姜树峰、高清瑞、孔维巍。

明水蒲公英茶

1 范围

本文件规定了明水蒲公英茶的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标识、包装、贮存和运输。

本文件适用于以蒲公英的新鲜根或鲜叶为原料，经挑选、清洗、摊青、分切（或不分切）、杀青（或不杀青）、揉捻（或不揉捻）、烘焙、分选、包装等工艺制成的蒲公英茶。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 蒲公英茶

用蒲公英根、叶等不同部位，按特定工艺要求加工制成可冲泡饮用的产品。根据其原料不同可分为蒲公英根茶、蒲公英叶茶。

4 技术要求

4.1 原料要求

蒲公英的叶、根、茎、花应适时采收，具有正常的品质特征，无异味、无异味、无霉变、劣变、不着色。其他原辅料应符合相应的食品安全标准或有关规定。

4.2 感官指标

蒲公英茶感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 蒲公英茶感官指标

项目	要求
包装	包装完好、无破损、无涨袋
色泽	该品种固有颜色，色泽均匀
滋味、气味	微苦涩，具清香及茶叶气味，无异味
外观形态	团粒状、片状或段状，无变质
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

蒲公英茶理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 蒲公英茶理化指标

项目	指标	
	蒲公英根茶	蒲公英叶茶
水分/ (%) ≤	12.5	9.0
灰分/ (%) ≤	12.0	
水浸出物/ (%) ≥	2.0	5.0
二氧化硫（以SO ₂ 计）/ (g/kg) ≤	0.1	

4.4 其他安全指标

其他安全指标应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 14881 的规定。

4.5 净含量

净含量偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标检验

从供试样品中随机抽取20g，置于白色瓷盘内，在自然光下用目测法进行色泽、形状、杂质、霉变等项目的检验。用鼻嗅的方法检验样品天然固有的香味及异味。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法执行。

5.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法执行。

5.2.3 水浸出物

按 GB/T 8305 规定的方法执行。

5.2.4 二氧化硫

按 GB 5009.34 规定的方法执行。

5.3 净含量检验

按JJF 1070规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 组批

具有相同的原料、等级、规格和净含量，品质一致，并在同一地点、同一期内加工包装的产品集合为一批次。

6.2 抽样

采取随机抽样的方法取样，抽样基数不少于 10kg，抽样量不少于 600g，分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

6.3 出厂检验

产品出厂前，应经本公司质检人员按照本标准逐批进行检验，检验合格并附检验合格证明后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分和净含量。

6.4 型式检验

所有技术指标为型式检验项目，产品正常生产时每年至少 1 次型式检验，出现下列情况之一时，也应及时进行型式检验：

- a) 原料、工艺、设备发生较大变化时；
- b) 产品停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 食品安全监督机构提出检验要求时。

6.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判定该批产品为合格品；

检验结果中如有一项以上(含一项)不符合本标准规定，可自该批产品中随机抽取 2 倍量样品进行复检，以复检结果为准，若复检后仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品；

微生物指标及安全指标有一项不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检。

7 标识、包装、贮存、运输

7.1 标识

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，产品包装箱上的包装储运图示标志应参照 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料应无毒，无害，无异味，并符合食品安全标准的规定；产品包装封口应严密，不得有破损现象。包装箱应牢固、胶封、捆扎结实，并符合GB/T 6543的规定。

7.3 贮存

应贮存于清洁、干燥、无异味的专用仓库内，产品堆放应离地离墙 20cm 以上，仓库周围应无异味。宜采取冷藏。产品在上述贮存条件下保质期不低于 18 个月。

7.4 运输

应采用清洁，干燥，无异味，无污染的运输工具，不得与有毒，有害，有异味，易污染的物品混装，混运，运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施，避免剧烈撞击和重压。
