

T/CADS

淳安县千岛湖电子商务协会团体标准

T/CADS 5—2022

小青柑茶

2022 - 10 - 01 发布

2022 - 12 - 01 实施

淳安县千岛湖电子商务协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 技术要求	4
4.1 原辅料要求	4
4.2 感官要求	4
4.3 理化指标	4
4.4 污染物限量	4
4.5 农药残留和污染物限量	4
4.6 食品添加剂	4
4.7 净含量	4
5 生产加工过程的卫生要求	5
6 检验规则	5
6.1 组批	5
6.2 抽样	5
6.3 检验分类	5
6.3.1 出厂检验	5
6.3.2 型式检验	5
6.4 判定规则	5
7 标志、标签、包装、运输和贮存	5
7.1 标志、标签	5
7.2 包装	5
7.3 运输	6
7.4 贮存	7
8 销售	7
8.1 互联网销售	7
8.1.1 电商模式	7
8.1.2 新零售模式	7
8.1.3 微商模式	7
8.2 体验式销售	7
8.3 销售要求	7
8.4 销售服务	7

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。

本文件由淳安县千岛湖电子商务协会提出。

本文件由淳安县千岛湖电子商务协会归口。

本文件起草单位：淳安县千岛湖电子商务协会、淳安县生态产业和商务局、浙江天演维真网络科技有限公司、淳安县商务局、杭州千岛湖鸠农茶业有限公司。

本文件主要起草人：吴潮飞、周姁妍、周丽仙、赵乐杰、周高峰、余建妹、贾业强、毕华强、方晓国。

小青柑茶

1 范围

本文件规定了柑皮茶的术语和定义、产品质量技术、生产加工过程、判定规则及标志、标签、包装、运输、贮存、销售的要求。

本文件适用于淳安区域生产的电商渠道销售为主的小青柑茶产品。

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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 12947 鲜柑橘
- GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 30375 茶叶贮存
- NY/T 780 红茶
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- QB/T 1014 食品包装纸
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小青柑茶

指的是小青柑皮含茶制品，采用小青柑和茶叶为原料，加工生产而成的含茶制品。小青柑茶制品按外观形态分为填充型柑皮茶制品、拼配型柑皮茶制品。

3.2

填充型柑皮茶制品

在新鲜的小青柑果皮中填入茶叶，经干燥、包装而成的茶制品，如柑皮红茶。

3.3

拼配型柑皮茶

以新鲜或干制的小青柑果皮、茶叶为主要原料，经拼配、压制或不压制、干燥、包装而成的茶制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小青柑果应采用新鲜果实，果面不应打蜡，并符合 GB/T 12947、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

4.1.2 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定、红茶应符合 NY/T 780 的规定外，还应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。

4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	感官要求	检验方法
色泽	具有各品种固有的色泽	将样品置于清洁，干燥白色的瓷盘中，在自然光下观察组织形态，检查杂质，按包装说明冲泡后品尝滋味气味。
组织形态	果皮呈原果形，有开口，茶叶堆积紧密干燥，无霉变、无虫蛀。	
滋味气味	茶汤应具有相应的香气和滋味，无霉味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2规定

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/ (g/100g) ≤	13.0	GB 5009.3
总灰分/% ≤	7.5	GB 5009.4
水浸出物/% ≥	15.0	GB/T 8305

4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	3.0	GB 5009.12

4.5 农药残留和污染物限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.6 食品添加剂

本产品不添加任何其他食品添加剂。

4.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。并按JJF 1070规定的方法进行测定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一生产班次或同一生产线生产的同品种或同规格的产品为一组批。

6.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定执行。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

每批产品在出厂时应进行出厂检验。出厂检验项目为感官要求、水分、灰分、标签及净含量。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验是对产品进行全面考核，即对标准规定的全部要求进行检验。

6.3.2.2 产品正常生产时每半年至少进行一次型式检验；有下列情形之一时也应进行型式检验：

- a) 原料、设备、工艺有较大改变，有可能影响产品质量时；
- b) 长期停产，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) 新建厂投产或老厂转产时；
- e) 购货合同中规定了型式检验的；
- f) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验时。

6.4 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本文件规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定，产品包装储运标志应符合 GB/T191 的规定。

7.1.2 纳入溯源体系的小青柑茶产品应按规定在外包装上加贴二维码溯源标签。

7.2 包装

7.2.1 采用袋、盒、罐包装时，材料应符合 GH/T 1070 的规定。

7.2.2 采用纸包装时，应符合 QB/T 1014 的规定。

表4 小青柑茶的包装方式示例

产品名称	适宜外包装方式	适宜内包装方式	图片
------	---------	---------	----

表4（续）

产品名称	适宜外包装方式	适宜内包装方式	图片
小青柑茶	玻璃罐、马口铁罐、复合纸盒、瓦楞纸箱、木质盒	白棉纸、金丝棉纸、金纸、密封吸塑、塑料袋、底托	
			
			
			
			

7.3 运输

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味或不清洁物品混运。运输途中要求防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿、轻放。

7.4 贮存

7.4.1 应符合 GB/T 30375 的规定，环境湿度在 70% 以下。

7.4.2 不得与有毒、有害或有异味的物品一同贮存

8 销售

8.1 互联网销售

以电商、新零售、微商“三商融合”为战略，可进行线上线下整合营销。

8.1.1 电商模式

在淘宝、天猫、京东等平台上开设电商店铺，通过线上销售网络进行产品销售。

8.1.2 新零售模式

以互联网为依托，线上下单、线下体验深度融合的产品销售。

8.1.3 微商模式

与平台式微商进行合作，通过私域流量渠道进行产品销售。

8.2 体验式销售

通过专卖店、超市专柜、社区体验店等专卖渠道进行产品的销售。在酒店、农家乐、旅游景点等旅游地开辟产品的销售展示专区，借助当地旅游资源，实现产品销售。

8.3 销售要求

进入线上线下销售渠道所有小青柑茶产品，企业应做好销售情况登记，如实记录销售产品批次信息、销售流向、销售对象以及销售时间，以便于后期发生质量安全问题时及时响应追踪产品。

8.4 销售服务

8.4.1 应建立客户投诉受理制度和客户投诉通道，受理顾客投诉。

8.4.2 当发现产品不符合食品安全标准或存在其他不适于销售的情况时，应当立即下架，停止销售。

8.4.3 按相关法律法规配合相关部门或主动妥善处理纠纷。
