

T/FCJHC

防城金花茶产业协会团体标准

T/FCJHC XXXXX—2020

防城金花茶花、叶要求

Requirements for flowers and leaves of Fangcheng golden camellia

(征求意见稿)

2020 – XX – XX 发布

2020 – XX – XX 实施

防城金花茶产业协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由防城金花茶产业协会、防城港市防城区市场监督管理局提出。

本标准起草单位：广西桂人堂金花茶产业集团股份有限公司、广西中港高科国宝金花茶有限公司、广西国茗金花茶科技有限公司、防城港市金花茶有限公司、防城港市防城区市场监督管理局。

本标准主要起草人：邝建国、韦能、符笋、邓勇、庞兴良、何新风。

防城金花茶花、叶要求

1 范围

本标准规定了防城金花茶花、叶的术语和定义、基本要求、质量要求、试验方法、检验规则、运输和贮存。

本标准适用于生产地理标志产品防城金花茶的金花茶鲜花、鲜叶、干花、干叶原料。

2 规范性引用文件

下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。

- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
- GB/T 5009.176 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 23204 茶叶中519种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB/T 23376 茶叶中农药多残留测定 气相色谱-质谱法
- GB/T 23379 水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法
- GB/T 23380 水果、蔬菜中多菌灵残留的测定 高效液相色谱法
- GB/T 23584 水果、蔬菜中啶虫脒残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求
NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
NY/T 1453 蔬菜及水果中多菌灵等16种农药残留测定 液相色谱-质谱-质谱联用法
NY/T 1680 蔬菜水果中多菌灵等4种苯并咪唑类农药残留量的测定 高效液相色谱法
SN/T 0217 出口植物源性食品中多种菊脂残留量的检测方法 气相色谱-质谱法
SN/T 1969 进出口食品中联苯菊酯残留量的检测方法 气相色谱-质谱法
SN/T 2432 进出口食品中哒螨灵残留量的检测方法
DB45/T 677 金花茶生产技术规程
《保健食品检验与评价技术规范》（2003年版）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

金花茶鲜花

从适制品种金花茶树上采摘的新鲜花朵，为防城金花茶干花加工的原料。

3.2

金花茶鲜叶

从适制品种金花茶树上采摘的新鲜叶子，为防城金花茶干叶加工的原料。

3.3

金花茶干花

从适制品种金花茶树上采摘的新鲜花朵，经干燥加工后，为防城金花茶花朵茶及其制品加工的原料。

3.4

金花茶干叶

从适制品种金花茶树上采摘的新鲜叶子，经干燥加工后，为防城金花茶叶茶及其制品加工的原料。

4 基本要求

4.1 产地范围

防城金花茶地理标志产品保护范围内的地区。

4.2 栽培要求

按照DB45/T 677的要求执行。

4.3 盛装工具

盛装工具应清洁、卫生。盛装工具应采用透气性良好的硬质筐、篓。鲜花盛装量不超过25 kg/m³，鲜叶的盛装量不超过150 kg/m³。

4.4 采后处理

4.4.1 鲜花

采摘后应尽快送到取得食品生产许可的加工场地按第5章的要求进行分拣、处理。

4.4.2 鲜叶

按照GB/T 31748和第5章要求进行分级和处理。

5 质量要求

5.1 感官品质

5.1.1 金花茶花朵

金花茶花朵原料的感官品质应符合表1的要求。

表1 金花茶花朵感官品质

项目	要求	
	鲜花	干花
花形	同一品种，符合本品种特性，花朵饱满、完好	同一品种，符合本品种特性，花朵完好
花色	金黄色	金黄色或暗黄色
净度	新鲜、洁净，无不正常的外来水分	洁净无异物
气味	具有本品种应有的气味，无异味	
病虫害	无病虫害症状	
损伤	无药害、冷害及机械损伤等	

5.1.2 金花茶叶

金花茶叶原料的感官品质应符合表2的要求。

表2 金花茶叶感官品质

项目	要求	
	鲜叶	干叶
叶形	具有本品种应有的叶形，叶面呈展开状	具有本品种应有的叶形
叶色	深绿或色绿微黄	淡绿偏棕黄
净度	新鲜、洁净，无不正常的外来水分	洁净无异物
气味	具有本品种应有的气味，无异味	
病虫害	无明显病斑，允许轻微的虫食伤	
损伤	无药害、冷害及机械损伤等	

5.2 理化指标

金花茶干花、干叶原料的理化指标应符合表3的规定。

表3 金花茶干花、干叶理化指标

项目	指标	
	干花	干叶
水分/(g/100g) ≤	13.0	12.0
总灰分/(g/100g) ≤	8.0	12.0
水浸出物/(%) ≥	22.0	21.0
总黄酮(以芦丁计)/(g/100g) ≥	0.6	0.6
总皂苷(以人参皂苷 Re 计)/(g/100g) ≥	0.8	0.8

5.3 安全卫生指标

5.3.1 干花安全卫生指标

应符合表4的规定。

表4 金花茶干花卫生指标

项目	指标
铅(以Pb 计)/(mg/kg) ≤	2.0
总砷(以As 计)/(mg/kg) ≤	0.5
镉(以Cd 计)/(mg/kg) ≤	0.5
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) ≤	5.0
六六六总量/(mg/kg) ≤	0.2
滴滴涕总量/(mg/kg) ≤	0.2
敌敌畏/(mg/kg) ≤	0.2
乐果/(mg/kg) ≤	1.0
三氯杀螨醇/(mg/kg) ≤	0.2
多菌灵/(mg/kg) ≤	5
啉虫脒/(mg/kg) ≤	2
吡虫啉/(mg/kg) ≤	0.5
哒螨灵/(mg/kg) ≤	5
联苯菊酯/(mg/kg) ≤	5
硫丹/(mg/kg) ≤	10
噻嗪酮/(mg/kg) ≤	10
氯氟氰菊酯/(mg/kg) ≤	15
甲氰菊酯/(mg/kg) ≤	5
二氧化硫(以SO ₂ 计)/(g/kg) ≤	0.1
菌落总数(CFU/g) ≤	3×10 ⁴
大肠菌群数(MPN/100g) ≤	3.0
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出
霉菌(CFU/g) ≤	5×10 ³
其他污染物限量	应符合GB 2762对茶叶类食品的规定

其他农药最大残留限量	应符合GB 2763对茶叶类食品的规定
------------	---------------------

5.3.2 干叶安全卫生指标

应符合表5的规定。

表 5 金花茶干叶卫生指标

项目	指标
铅(以Pb 计) / (mg/kg)	≤ 2.0
总砷(以As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5
镉(以Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.2
三氯杀螨醇 / (mg/kg)	≤ 不得检出
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0
其他农药最大残留限量	应符合GB 2763对茶叶类食品的规定

6 试验方法

6.1 感官检验

6.1.1 金花茶鲜花、干花

花形、花色、净度、病虫害、损伤以目测等直接观察评定；气味用鼻子嗅觉评定。

6.1.2 金花茶鲜叶、干叶

叶形、叶色、净度、病虫害、损伤以目测等直接观察评定；气味用鼻子嗅觉评定。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 总灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

6.2.3 水浸出物

按GB/T 8305规定的方法测定。

6.2.4 总黄酮

按《保健食品检验与评价技术规范》（2003 年版）规定的方法测定。

6.2.5 总皂苷

按《保健食品检验与评价技术规范》（2003年版）规定的方法测定。

6.3 安全卫生指标

6.3.1 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.3.2 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.3.3 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

6.3.4 三氯杀螨醇

按GB/T 23204、GB/T 5009.176规定的方法测定。

6.3.5 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

6.3.6 二氧化硫

按GB/T 5009.34的规定进行。

6.3.7 六六六、滴滴涕、硫丹

按GB/T 5009.19规定的方法测定。

6.3.8 敌敌畏

按NY/T 761、GB/T 5009.145、GB/T 5009.20规定的方法测定。

6.3.9 乐果

按GB/T 5009.145、NY/T 761、GB/T 5009.20规定的方法测定。

6.3.10 多菌灵

按GB/T 23380、NY/T 1453、NY/T 1680规定的方法测定。

6.3.11 啶虫脒

按GB/T 20769、GB/T 23584规定的方法测定。

6.3.12 吡虫啉

按GB/T 23379规定的方法测定。

6.3.13 哒螨灵

按GB/T 23204、SN/T 2432规定的方法测定。

6.3.14 联苯菊酯

按SN/T 1969规定的方法测定。

6.3.15 噻嗪酮

按GB/T 23376规定的方法测定。

6.3.16 氯氟氰菊酯

按SN/T 0217规定的方法测定。

6.3.17 甲氰菊酯

按GB/T 23376、SN/T 1117规定的方法测定。

6.3.18 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

6.3.19 其他农药最大残留

按GB 2763规定的方法测定。

6.3.20 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。样品的分析和处理按GB 4789.1规定的方法检验。

6.3.21 大肠菌群

按GB/T 4789.3规定的方法检验。样品的分析和处理按GB 4789.1规定的方法检验。

6.3.22 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）

按GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10规定的方法检验。样品的分析和处理按GB 4789.1规定的方法检验。

6.3.23 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验。样品的分析和处理按GB 4789.1规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 取样

按GB/T 8302的规定执行。

7.2 检验批次

金花茶花、叶原料应以批为单位。按照同一品种、同一种原料、同一产地、同一时间采收、同一等级为一批。

7.3 出产地检验

7.3.1 鲜花、鲜叶检验项目为感官指标；干花、干叶检验项目为感官指标、水分。

7.3.2 每批原料经检验合格，签发证明材料后，方可运输出种植产地或加工处理场地。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验为全项目检验。

7.4.2 有下列情况之一的，应进行型式检验：

- a) 首次批量生产前；
- b) 种植生产环境、栽培技术等具有较大改变，可能影响原料质量时；
- c) 停产一年以上恢复生产时；
- d) 出产地检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本标准规定技术要求的，则判定该批产品为合格。

7.5.2 凡有劣变、有污染、有异味或安全卫生指标有一项不合格的，均判定该批原料不合格。

7.5.3 理化指标有一项不合格或感官指标不符合判定合格的，可用备检样对不符合的项目进行复检。若备检样检验结果符合本标准要求，则判定该批原料合格。如备检样检验结果有任何一个项目不符合本标准要求，则判定该批原料不合格。

7.5.4 对检验结果有争议的，应对留存样进行复检，以复检结果为准。

8 运输和贮存

8.1 运输

运输工具应清洁、卫生，不得与有毒有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，盛装、运输时应轻放、轻压、轻翻，避免受潮和日晒雨淋，宜根据实际情况，配备相应的保温、冷藏、保鲜、防雨防尘等设施。

8.2 贮存

8.2.1 金花茶鲜花、鲜叶采收后应尽快进行处理，来不及处理和加工的鲜花、鲜叶、干花、干叶应分别贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥通风、防潮防虫、无异味的专用库房内，干花贮存库房应配备有恒温恒湿设施。

8.2.2 应建立原料入库验收制度，各种原料应按待检、合格、不合格分区离地存放，并有明显标志；合格备用的还应按不同批次分开存放，同一库内不得储存相互影响风味的原料。保存出入库管理台账。

8.2.3 贮存应离地、离墙，不得与有毒有害、有异味、有腐蚀性的物品混存。

8.2.4 应制定原料的储存期，采用先进先出的原则。对不合格或过期原料应设置明显标志并及时进行处理。