

TB

赤水市虫茶特色产业发展促进会 团体标准

T/CSCC001—2020

虫 茶（代用茶）

Chongcha Tea (Substitutue Tea)

2020-# #-# # 发布

2020-# #-# # 实施

赤水市虫茶特色产业发展促进会 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 技术要求.....	2
4 检验规则.....	3
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	4

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，按照卫健委《食品安全企业标准备案办法》及《贵州省食品安全条例》要求，本公司参照 DBS52/ 002-2014《食品安全地方标准 代用茶》，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》要求，起草了《虫茶（代用茶）》标准，作为组织生产的依据。

本标准由赤水米樟虫茶产销专业合作社提出。

本标准起草单位：赤水米樟虫茶产销专业合作社。

本标准主要起草人：杨文宇、袁长江、王贵伦、李飞、肖阳、黄家富、郑传兵。

虫茶（代用茶）

1 范围

本标准规定了虫茶（代用茶）的技术要求、生产过程控制要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于赤水米樟虫茶产销专业合作社生产的以老鹰茶为原料，在特定的环境条件下，经米缟螟（或紫斑谷螟等产虫茶昆虫）、环境微生物、空气中的水和氧等综合作用后，形成独有品质特征的颗粒状物，经收集、机械风选去灰、捡剔除杂、干燥、灭菌、分装等工序制作的采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供饮用的代用茶。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- DB52/T 648 贵州茶叶包装通用技术规范
- DB52/T 1484 老鹰茶加工技术规程
- 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 4789.1 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 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 4789.10 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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 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 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- 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
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家食品药品监督管理总局第12号令《食品召回管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《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[2009]第123号令《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 老鹰茶：应符合 DB52/T 1484 的要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

等级	项目	要求	检验方法
特级	色泽	红褐至黑褐色	将适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其外观和杂质，嗅其香味。并随机取适量样品按茶叶冲泡方式冲泡后观其色泽，嗅其气味，品尝其滋味。
	形状	饱满圆柱体样颗粒，洁净、匀整	
	汤色	红褐、明亮	
	滋味	味浓显甜、醇正厚实	
	香气	具独特清香	
	杂质	无可见外来杂质	
甲级	色泽	红褐至黑褐色	
	形状	大部分为圆柱体样颗粒，洁净、匀整	
	汤色	红褐、明亮	
	滋味	味浓显甜、醇正厚实	
	香气	具独特清香	
	杂质	无可见外来杂质	
乙级	色泽	红褐至黑褐色	
	形状	颗粒稍欠均匀，洁净、欠匀整	
	汤色	红褐、尚明亮	
	滋味	味浓显甜、醇正厚实	
	香气	具独特清香	
	杂质	无可见外来杂质	

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
		特级	甲级	乙级	
水分/ (%)	≤	10.0			GB 5009.3
总灰分/ (%)	≤	8.0			GB 5009.4
粉末/ (%)	≤	4.0	10.0	15.0	GB/T 8311
水浸出物/ (%)	≥	35.0			GB/T 8305
蛋白质/ (%)	≥	8.0			GB 5009.5
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤	5.0			GB 5009.268
六六六总量/ (mg/kg)	≤	0.2			GB/T 23204
滴滴涕总量/ (mg/kg)	≤	0.2			GB/T 23204
三氯杀螨醇/ (mg/kg)	≤	0.2			GB/T 23204
氰戊菊酯/ (mg/kg)	≤	0.5			GB/T 23204

二氧化硫残留量（以SO ₂ 计）/（g/kg）	≤	0.1	GB 5009.34
------------------------------------	---	-----	------------

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ² CFU/g	10 ⁵ CFU/g	GB 4789.2
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ² CFU/g	10 ³ CFU/g	GB 4789.10 第二法
大肠菌群/（MPN/g）	≤	3			GB 4789.3

注：1、样品的采样及处理按照 GB 4789.1 执行。
2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标最高安全限量值。

3.5 食品添加剂

不得添加任何食品添加剂。

3.6 其他要求

3.6.1 其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.6.2 其他农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

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 抽样

产品以批为单位进行抽样，由同批原料、同一班次生产的同一包装规格产品为一批。参照 GB/T 8302 要求进行取样，样品分成 2 份，1 份检验，1 份留样。

4.2 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分。

4.4 型式检验

4.4.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 产品定型时；
- 当原料、工艺或生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产 3 个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.4.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求，则判为合格。若感官、理化指标出现不合格项时，应对留存样或在

同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得进行复验。

5 标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回

5.1 标签、标志

产品标签内容应符合GB 7718和国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

应符合GH/T 1070、DB52/T 648的规定。

5.3 贮存和运输

运输工具应清洁卫生，产品在运输过程中，严防污染、防止日晒雨淋。不得与有毒、有害、有异味的物质混运。

5.3.1 贮存、运输和装卸的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，产品在运输中必须遮盖，严防中途污染和日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等不康因素，不得与有毒、有害或有异味的物品一同贮存、运输，并做好防虫、防鼠、防霉工作。

5.3.2 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、透气、避光、无异味的室内，仓库周围应无异味气体污染，产品应堆放在垫板上，应与墙面、地面保持适当距离，中间留出通道，按品种分别存放，防止挤压。

5.3.3 在符合以上条件的情况下，产品可长期保存。

5.4 产品召回

按照国家食品药品监督管理局令第12号《食品召回管理办法》有关规定执行。
