

团 体 标 准

T/QZFIA004-2021

衢州金线莲茶

Tea of Anoectochilus Formosanus Hayata on Quhou

（征求意见稿）

2021-××-××发布

2021-××-××实施

衢 州 市 食 品 加 工 学 会 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编制。

本标准为首次编制。

本标准由衢州市食品加工学会提出并归口。

本标准起草单位：浙江科技学院、浙江省食品药品检验研究院、杭州格律产品认证有限公司、杭州海润泰合检测技术有限公司、衢州三易易农业科技有限公司

本标准主要起草人：刘铁兵、班兆军、刘沅、吴娇、初乔、李康、朱银邦、吴思杰、章佳盈、管宇、沈松松。

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这些专利的责任。

衢州金线莲茶

1 范围

本标准规定了衢州金线莲茶的有关定义、技术要求、抽样、试验方法、检验规则、包装、标志、运输、贮存和保质期。

本标准适用于衢州金线莲茶的加工、检验、贮存、运输和销售。

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/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 7718 国家食品安全标准 预包装食品标签通则

GB/T 8170 数值修约规则与极限数值的表示和判定

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 8303 茶 碎末试样的制备及其干物质含量的测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8310 茶 纤维素测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

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

GH/T 1070 茶叶包装通则

NY/T 787 茶叶感官评审通用方法

NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则

SNT 4260 出口植物源食品中粗多糖的测定 苯酚-硫酸法

SNT 4592 出口食品中总黄酮的测定

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》2005 年 5 月 30 日国家质量监督检验检疫总局令第 75 号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 衢州金线莲茶 Tea of Anoectochilus Formosanus Hayata on Quhou

以衢州产金线莲鲜叶为原料，经挑选、萎凋、揉捻、发酵、热风或微波真空干燥、真空或充惰性气体包装，符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范加工而成的金线莲茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 衢州金线莲鲜叶

金线莲鲜叶呈黑紫色、有光泽、墨绿色中有金黄色网纹、背面淡紫色。应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 其他辅料

应符合相应的食品安全标准和国家相关规定。

4.2 感官要求

表 1 衢州金线莲茶感官要求

项 目	要 求
色泽	黄褐或褐色均匀、汤汁较透明、无浑浊
口感	具有该品种应有的滋、气味，无异味
组织形态	破碎率低、茶汤无明显沉淀物、悬浮物
香气	具有衢州金线莲特有的香气
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

表 2 衢州金线莲茶理化指标

项 目	指 标
水分/(%) ≤	7.0
粉末/(%) ≤	1.0
总灰分/(%) ≤	6.5
水浸出物/(%) ≥	34.0
粗纤维/(%) ≤	14.0

多糖/(%)	≥	6.0
黄酮/(%)	≥	0.6
食品添加剂		不得添加

注：以干基记。

4.4 食品安全指标

4.4.1 污染物限量

应符合 GB2762 的规定要求。

4.4.2 农药最大残留限量

应符合 GB2763 的规定要求。

4.5 净含量

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

按 NY/T 787 茶叶感官评审通用方法执行。

5.2 水分含量的测定

按 GB 5009.3 食品中水分的测定方法执行。

5.3 粉末的测定

按 GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定方法执行。

5.4 总灰分的测定

按 GB 5009.4 食品中灰分的测定方法执行。

5.5 水浸出物的测定

按 GB/T 8305 茶 水浸出物测定方法执行。

5.6 粗纤维含量的测定

按 GB/T 8310 茶 纤维素测定方法执行。

5.7 多糖的测定

按 SNT4260 出口植物源食品中粗多糖的测定 苯酚-硫酸法执行。

5.8 黄酮的测定

按 SNT4592 出口食品中总黄酮的测定方法执行。

5.9 食品安全指标的测定

5.9.1 污染物限量

按 GB2762 的规定方法执行。

5.9.2 农药最大残留限量

按 GB2763 的规定方法执行。

5.10 净含量

按 JJF 1070 的规定检验。

6. 检验规则

6.1 采样

按 GB/T 8302 茶 取样规定执行。将样品分作两份，一份封存备查，另一份做感官和理化分析及相关项目检测。

6.2 出厂检验

6.2.1 批

以同一原料同一班次生产的产品为一批，同批产品的质量和规格应一致。

6.2.2 出厂检验

- a) 每批产品均应做出厂检验，检验合格方可出厂。
- b) 出厂检验项目为感官指标、水分含量、粉末、总灰分、水浸出物、多糖、黄酮。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目

本标准 4 规定的全部项目。

6.3.2 有下列情况之一应进行型式检验

- a) 正式生产时改变配方或生产工艺的；
- b) 正常生产每半年或停产三个月后恢复生产的；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督行政主管部门提出要求时。

6.4 判定方法

以本标准的有关试验方法和要求为依据进行判定。检验结果中如有一项指标不符合本标准要求时，应重新自两倍量的包装中再抽样进行复验，复验结果仍有一项指标不符合本标准要求时，则该批产品判为不合格。各项要求指标判定或验收的极限数值依据 GB/T8170 执行。

7. 标签、包装、运输和贮存

7.1 标签和标志

产品标签应符合 GB 7718 的规定，包装运输标志应符合 GB/T 191 和 NY/T 1999 茶叶包装、运

输和贮藏通则。

7.2 包装

产品的盛装物和包装材料应符合 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准及 GH/T 1070 和 NY/T 1999 茶叶包装通则等相关食品包装材料及标准的规定。

7.2 运输

运输工具应有防雨、防潮、防晒、防尘措施，应清洁卫生，不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输；运输工具应保持清洁、干燥、无污染。运输产品时应避免日晒、雨淋；运输应在常温或控温条件下进行，产品应轻装、轻卸，防止挤压，并有防尘。应符合 NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则要求。

7.3 贮存

预包装衢州金线莲茶产品应在清洁、阴凉、干燥、无异味的专用仓库中贮存；库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共存放，贮存地周边应无异味气体污染。应符合 GB/T 30375 和 NY/T 1999 茶叶贮存规定的要求。

8. 保质期

衢州金线莲茶产品在规定的运输、贮存条件下，从生产之日起，原包装产品保质期应不少于 18 个月。