

推荐性团体标准

衢州金线莲茶

编制说明

浙江省高效生态现代农业产业链标准化试点项目

2021 年 5 月 10 日

一、项目背景

金线莲茶属于新时代养生茶，具有一般茶叶的保健功能外，还具有美颜养容、抗衰老、抗癌症、抗动脉硬化、防治糖尿病、减肥健美、保肝护肝，敌烟醒酒提高免疫力等功效。

野生金线莲既是一种珍贵的天然茶饮，又有很好的美容保健功能。经科学分析和实践证明，野生金线莲茶的化学成分与含量丰富，具有重要药理活性的物质，主要为：黄酮类化合物（槲皮素、异鼠李素），甾体类化合物（24~异丙烯基胆甾醇、开唇兰甾醇、麦角甾醇、豆甾醇、菜油甾醇、 β -谷甾醇等），三萜类化合物（木栓酮、琥珀酸、香豆酸、阿魏酸、胡萝卜苷、棕榈酸、齐墩果酸、熊果酸），糖类成分（多糖 13.326%，低聚糖 11.243%，还原糖 9.73%），生物碱（石杉碱甲和乌头碱），和强心甙类，酯类，牛磺酸等，强心甙类，多种氨基酸，微量元素及无机元素等具有清心明目，杀菌消炎，减肥美容和延缓衰老，防癌症、消血脂、降低胆固醇，减少心血管疾病及糖尿病等功效，闻名遐迩，深受消费者的喜爱。不仅香高味醇，是天然可口佳饮，而且养生保健功能在茶叶中也属佼佼者。

金线莲是我国传统的食用本草，野生的资源缺少，已列入《国家重点野生植物保护名录》将其列为二级保护植物，市场需求旺盛，衢州的人工种植金线莲在浙江具有重要地位，金线莲产业的发展，衢州具有重要优势。

目前我国金线莲的年销售收入超过 30 多亿元，产量持续稳定增长，韩国、日本每年有 70%的金线莲产品依靠进口，是“三产”融合发展最快的行业之一。国际饮料回归天然、特色鲜明、必将成为金线莲茶的发展方向，市场前景喜人，近年的市场趋势也得到充分的证明。金线莲茶的发展必将带动经济效益的显著增加，开展金线莲茶的生产加工对当地农村经济发展和农民收入起着极为重要的作用。加强产学研的合作，提升金线莲茶生产关键技术，形成金线莲茶系列生产技术标准、规范，提高产品质量，形成产品的标准化、规模化生产，衢州市有关企业 2014 年开始引进金线莲种植，建设金线莲组织培养中心，年可繁殖金线莲种苗 10 万瓶，建设金线莲种植玻璃温室 6000 多平方米，年可种植金线莲鲜品 200 多万株，年可生产金线莲干品 1000 多斤，产值 2000 万元以上，促进浙江及衢州金线莲产业上升到新的阶段，为解决浙江及衢州金线莲产品出路做出了积极示范。

通过金线莲茶生产工艺和质量的标准化管理，技术不断创新，研发新的金线莲茶产品及生产技术，提高金线莲茶饮料生产的技术水平，促进金线莲茶加工行业又好又快的发展，为我国金线莲茶饮料产业的规范做积极的实践。在金线莲茶饮料生产过程中积极实施标准化管理方法，规范产品质量、形成优势品牌、培养专业人才、创新技术，健全监管和服务体系，促进金线莲茶饮料生产的规范化，实现保鲜，延长金线莲产品的保质期，使传统的金线莲茶生产能够适应标准化的要求，不断提高金线莲茶的社会和自然属性，不断地满足人民的精神和物质需求。如何实现衢州的金线莲增产、农业增效、农民增收、农村可持续发展，对衢州金线莲产业的转型和升级提出了紧迫的现实需求，该标准的制定为规范衢州金线莲的生产，农业产业的发展、促进消费升级、保障健康、做强做大衢州康养城品牌、增强人民对改革开放的获得感都具有重要的意义。

二、项目来源

根据 2019 年《衢州市衢江区高效生态现代农业标准化试点项目》工作计划安排，《衢州金线莲茶》团体标准制订项目列入 2019 年衢州市食品加工学会团体标准制定计划，由衢州市食品加工学会提出并归口，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、衢州三易易农业科技有限公司等单位参加起草制定。

三、标准制定工作概况

1、标准制定相关单位及人员

- 1.1、本标准牵头组织制订单位：浙江科技学院。
- 1.2、本标准主要起草单位：杭州格律产品认证有限公司浙江省食品药品检验研究院、衢州三易易农业科技有限公司。
- 1.3、本标准参与起草单位：衢州市食品加工学会。
- 1.4、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。

2、主要工作过程

- 2.1、前期准备工作

2.1.1 成立标准项目工作组

为实施浙江省高效生态现代农业产业链标准化试点项目，推进《衢州金线莲茶》团体标准研制工作，确保高标准、高要求、高质量地完成标准起草工作任务，根据 2018 年 10 月 13 日衢江质强区发[2018]1 号，关于印发《浙江省标准化战略重大试点项目高效生态现代农业产业链标准化试点实施方案》的通知，本项工作正式启动，2018 年 11 月项目各方研究了项目经费的使用计划，2019 年 3 月各项目单位提出了标准研制的计划进度表，2021 年 3 月 17 日，衢州市食品加工学会组织有衢江区市场监督管理局、衢州市标准化研究院、衢州市食品加工学会、相关企业等领导、专家参加的《衢州金线莲茶》团体标准立项评估论证会，标准起草单位浙江科技学院提交了标准的草案和推荐性团体标准项目建议书，介绍了标准制定立项的必要性以及目的意义，适用范围和主要技术内容、与有关法律、法规和国家、行业、地方标准的关系，说明了标准研制的进展、计划及保障措施，以及标准制定预期的经济效益和社会效益。通过了该项团体标准的立项建议。

制定《衢州金线莲茶》团体标准，有助于合理利用资源，有助于体现高效生态现代农业标准化项目的实施，为传统产业转型升级增添动力，提高衢州金线莲茶产品的质量有积极作用。建议衢州市食品加工学会予以立项。通过全国团体标准信息平台的公示备案后正式立项。

2.1.2 标准制定工作计划：

表 1 标准制定工作计划

序号	时 间	工作内容
1	2020.10、30~11.30	标准资料分析、样品采集
2	2020.12.1~12.30	样品数据分析、标准的起草、编制说明撰写
3	2021.1.1~4.30	数据、编制说明的完善
4	2021.5.7~6.1	完成初稿、验收准备
5	2021.6.30~7.30	验收、整改、完善、报批

2.2、 标准研制

2.2.1 国内外情况分析

金线莲是兰科开唇兰属植物，中国有 20 种，主要分布于亚洲热带地区至大洋洲，现主要产于我国西南部至南部，福建、台湾金线莲居多。金线莲表述为：性味甘平、有清热凉血功效，民间将金线莲用于治疗小儿高烧、惊风等症状。据最新研究表明，金线莲被广泛用于治疗高血压、糖尿病、心脏病等疑难病症，且有显著的疗效。金线莲作为药食同源的中药材，可安全食用，没有对人体健康有危害的成分，金线莲的历史十分悠久，正是源于金线莲具有一定的保健的功效，同比与西洋参、人参和野山参，金线莲成分中含有丰富的氨基酸和微量元素，金线莲中的多糖占总成分的比重最高，除此之外还含有其他化学成分如苷类、黄酮类、有机酸类等，每种成分都具有一定的营养、保健、药用价值。近年来学术界研究表明，金线莲降糖功效的成分为金线莲苷，金线莲具有增强免疫和调节内分泌的作用。一般金线莲茶取之于海拔 300~1200 米的丘陵地原始原生态，生长在人迹罕至处于原始生态的深山老林内，需要特殊的大自然循环气候，阳光雨露的巧妙结合。是极稀有的野生山珍极品，价值非凡而其制法极为精细，基本制作工艺包括：反复清洗 6 遍直至水为清水方可，然后摊晾 5~8 小时接着放进烘干机烘 3~4 个小时即可闻到浓浓地茶香接着冷却 2 个小时最后装箱等工序。1、萎凋：将采下的新鲜金线莲洗净，薄摊在晒簞上，在日光下晾晒直至金线莲暗绿。2、揉捻：将萎凋后的新鲜金线莲用人工揉成条状，使金线莲根茎破碎，适度揉出汁液水份。3、发酵：将揉捻叶置于木桶或竹篓中，加力压紧，上盖湿布放在日光下焙晒至金线莲及金线莲柄呈古铜色并散发金线莲特有的茶香，即成毛莲湿坯。4、烘干：旧时莲农将湿坯用太阳晒，遇阴雨用炭火烘培至五、六成干，俗称毛莲。

金线莲的功效成分国内有较多的研究，杨彬彬等研究人员进行了金线莲的水溶性化学成分及质量控制研究，对金线莲甲醇提取物中正丁醇萃取部位及水萃取部位中水溶性化学成分进行提取、分离、纯化及结构鉴定，并以金线莲苷为定量指标，建立金线莲苷的测定方法，同时对金线莲中外源添加的五种植物生长调节剂的残留检测方法进行研究，对金线莲的质量进行较好地控制，为金线莲的福建省中药材标准的修订提供参考。曾碧玉等研究人员对不同地理种源金线莲不同采集时间活性成分分析研究，得出

了对 4 个不同地理种源金线莲（‘三明尖叶’、‘三明圆叶’、‘漳州尖叶’及‘台湾 AF’）种植满 120 d 时的生物量及活性成分进行分析比较。王文成等研究人员不同处理方式对金线莲茶的感官评价影响进行了研究，得出：以冲泡水量、加工方式、冲泡水温以及冲泡时间为因素，通过感官评价试验表明，在观察的区域中冲泡水量是最为关键因素，在冲泡水量（mL）：鲜品金线莲或转化成鲜品量（g）=3~6 最好；而加工方式（鲜品、烘干、冻干）是第二影响因素；冲泡水温在 90~100℃ 的范围内要明显好于 80~90℃，在冲泡时间上则可以选择 6~10min。本试验可以为企业开发金线莲茶产品提供一定的开发思路以及制定金线莲茶饮标准提供适当的技术参考依据。他们的研究为金线莲茶标准的制定提供了丰富的理论基础和技术数据，是重要的技术支持。

金线莲茶产品在民间食用较多，但规范化的技术标准却很少，金线莲生产技术规程，永安金线莲地理标志产品外，是检索到为数不多的两个规范化的标准，采用先进的生产技术改进传统的金线莲加工是提高金线莲产品质量的重要途径。改进传统的加工技术，充分利用现代加热、干燥、包装和保鲜等技术，提高金线莲茶的生产效率和质量，提高农产品加工产业的整体生产水平，金线莲茶生产过程中的技术和装备落后，影响了金线莲茶的发展。因此，在金线莲茶产品生产过程中迫切需要建立长效的管理机制，采用科学的标准化管理机制来规范金线莲茶的发展，确保生产过程中不出现质量问题，提高金线莲茶的质量安全。在金线莲茶生产过程中实施标准化的管理方法，能够优化传统的生产工艺，以及工艺参数标准化，提高生产车间的卫生质量，使传统的囊胞金线莲茶加工能够适应工业化的生产要求，提高金线莲茶质量，促进产品生产的标准化，过程控制的规范化，提高生产和环境卫生、人员卫生，改善金线莲茶生产的质量安全问题。改变金线莲茶生产企业的作坊式管理，提高系统、科学和完整的标准化质量控制体系，完善生产管理过程中出现的问题，促进金线莲茶行业的快速健康发展，标准化工作不可缺少。

本标准研究由高校、检验、产品认证、企业等多家国内较强的专业机构组成，项目的参加人员具有丰富的食品农产及标准专业研究经历，标准

的主要起草单位拥有液质联用仪（LC-MS、LC-MS-MS）、气质联用仪（GC-MS）、液相气相色谱、双波长紫外可见分光光度计、红外光谱仪、原子吸收、原子荧光等现代化仪器设备，与课题相关研究人员 45 人，其中正高级职称和博士 28 名，省级重点学科带头人等。设有浙江省农产品生物与化学加工技术、食品物流装备重点实验室，生物资源可利用 2011 创新团队、中德农产品加工技术研究院等聚集了相关农产品食品质量控制、加工、物流等技术研究的仪器设备和多学科多层次的人才，是完成本课题的重要技术支撑。项目团队主持和参加完成《多光谱多功能海洋产品质量安全速测仪关键技术研究》、《分子印迹聚合物功能单体的制备及识别机理研究》、《富硒锗茶叶种植规范研究》、《黄酒成分近红外光谱分析仪的研究》、国家重点研发计划《国家质量基础共性技术研究与应用重点专项“重要农林产品现代加工质量提升共性技术标准”》(2016YFF0201904)、《国家质量基础共性技术研究与应用重点专项“重要林业废弃物活性成分提取、检测与功效评价标准研究”》(2017YFF0207804)等省部级及以上科技攻关项目 50 余项，是完成本课题的重要工作基础；先后发表了 Determination of PCB Residues in Vegetables by GC-MS 《Advanced Materials Research》、Authentication of Edible Vegetable Oil and Refined Recycled Cooking Oil Using a Micro-UV Spectrophotometer Based on Chemometrics 《Journal of The American Oil Chemists Society》、HPLC determination of γ -aminobutyric acid in Chinese rice wine using pre-column Derivatization《Journal of The Institute of Brewing》等相关本课题的科研论文 60 余篇。

先后参加了《农产品安全质量无公害畜禽肉产地环境要求》、《农产品安全质量无公害畜禽肉安全要求》、《地理标志产品一符离集烧鸡》、《水中除草剂残留测定- LC/MS 法》、《饲料原料 干黄酒糟》等国家标准研究制定；参加了“全国粮油标准化技术委员会”、“全国茶叶标准化技术委员会”、“省级食品安全专家委员会”、“有机产品的认证”等工作，有着成熟的农产品、食品质量安全、产地环境标准研究、检测和服务经验。

2.2.2 收集了包括 TLXDX003-2020《金线莲流通规范》、DB33T2289-2020《金线莲生产技术规范》、DB35T1388-2013《地理标志产品 永安金线莲》、

DB52T919-2014《金线莲规范化生产技术规程》等 10 余个相关的地方标准、团体标准和公开的技术文献与资料信息及检测数据，进行研究分析。

2.3 考察了衢州地区的金线莲茶产品，进行感官指标、理化指标等方面的比对分析研究，为质量检验参数的设置和技术指标的设定提供依据。

2.4 在标准的起草过程中对标了国内先进企业标准，通过对技术、规模、行业影响力等因素综合考量。

2.5 产品基本要求的研究分析

原材料的选购必须符合国家、行业、地方及本团体的标准要求，从客户体验角度出发，选用原料的感官、理化指标满足客户的要求；不得使用着色剂、护色剂，不符合要求的拒绝收购。建立符合本团体要求的产品质量检验检疫设备和设施及人才队伍，关键点控制、环节检查，不合格的产品不准出厂，让消费者买的放心、吃得安心。设置专人专线，处理客户疑问、投诉等事项，并作 7 天内无理由退货的郑重承诺。

四、标准编制原则、主要内容及确定依据

1、编制原则

1.1 本标准本着先进性、科学性、合理性和可操作性的原则，充分考虑了衢州地区团体标准制订的要求、编制理念和定位要求，遵循标准“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则进行编制。

1.2 本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规则进行编写。

1.3 本标准确定主要技术指标时，综合考虑了衢州地区生产企业的实际状况、用户的利益和行业发展的需求，寻求最大的经济、社会效益，充分体现了标准在技术上的先进性和经济上的合理性及客户的需求愿望。

1.4 标准的结构、格式等遵循 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草，本标准的制定为推荐性标准；

1.5 在标准的制定过程中收集了包括 TLXDX003-2020《金线莲流通规范》、DB33T2289-2020《金线莲生产技术规范》、DB35T1388-2013《地理标志产品 永安金线莲》、DB52T919-2014《金线莲规范化生产技术规程》、参考了衢州三易易农业科技有限公司的有关技术资料及实践经验等 10 余个相关的地方标准、团

体标准和公开的技术文献与资料信息及检测数据，进行研究分析。地方标准、团体标准和公开的技术文献与资料信息及检测数据，进行研究分析。

2、主要内容及确定依据

2.1 范围说明

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

本标准适用于收购、贮存、运输、生产、检验、销售的衢州金线莲茶。

2.2 主要指标的确定

2.2.1 感官

衢州金线莲茶的感官要求见表 2

表 2 衢州金线莲茶感官要求建议值

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

2.2.2 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 衢州金线莲茶理化指标建议值

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

2.2.3 理化指标建议数据分析

2.2.3.1 衢州金线莲茶水分(%)指标建议值

衢州金线莲茶样品考察和 DB35/T1388-2013《地理标志产品 永安金线莲》、DB5202/T 015—2019《地理标志产品保基茶叶》、NY/T288-2018《绿色食品茶叶》、NY/T781-2004《六安瓜片》、T/LXDX003-2020《金线莲流通规范》、Q/TXJC0001S-2013《有机金线莲》等标准和文献资料的参考金线莲茶的水分建议值 $\leq 7.0\%$ 。

2.2.3.2 衢州金线莲茶粉末(%)标准建议值

衢州金线莲茶样品考察和 DB35/T1388-2013《地理标志产品 永安金线莲》、DB5202/T 015—2019《地理标志产品保基茶叶》、NY/T288-2018《绿色食品茶叶》、NY/T781-2004《六安瓜片》、T/LXDX003-2020《金线莲流通规范》、Q/TXJC0001S-2013《有机金线莲》等标准和文献资料的参考金线莲茶的粉末建议值 $\leq 1.0\%$ 。

2.2.3.3 衢州金线莲茶总灰分(%)标准建议值

衢州金线莲茶样品考察和 DB35/T1388-2013《地理标志产品 永安金线莲》、DB5202/T 015—2019《地理标志产品保基茶叶》、NY/T288-2018《绿色食品茶叶》、NY/T781-2004《六安瓜片》、T/LXDX003-2020《金线莲流通规范》、Q/TXJC0001S-2013《有机金线莲》等标准和文献资料的参考金线莲茶的总灰分建议值 $\leq 6.5\%$ 。

2.2.3.4 衢州金线莲茶水浸出物/(%)标准建议值

衢州金线莲茶样品考察和 DB35/T1388-2013《地理标志产品 永安金线莲》、DB5202/T 015—2019《地理标志产品保基茶叶》、NY/T288-2018《绿色食品茶叶》、NY/T781-2004《六安瓜片》、T/LXDX003-2020《金线莲流通规范》、Q/TXJC0001S-2013《有机金线莲》等标准和文献资料的参考金线莲茶的水浸出物建议值 $\geq 34.0\%$ 。

2.2.3.5 衢州金线莲茶粗纤维/(%)标准建议值

衢州金线莲茶样品考察和 DB35/T1388-2013《地理标志产品 永安金线莲》、

DB5202/T 015—2019《地理标志产品保基茶叶》、NY/T288-2018《绿色食品茶叶》、NY/T781-2004《六安瓜片》、T/LXDX003-2020《金线莲流通规范》、Q/TXJC0001S-2013《有机金线莲》等标准和文献资料的参考金线莲茶的粗纤维建议值 $\leq 14.0\%$ 。

2.2.3.6 衢州金线莲茶多糖/(%)标准建议值

衢州金线莲茶样品考察和 DB35/T1388-2013《地理标志产品 永安金线莲》、DB5202/T 015—2019《地理标志产品保基茶叶》、NY/T288-2018《绿色食品茶叶》、NY/T781-2004《六安瓜片》、T/LXDX003-2020《金线莲流通规范》、Q/TXJC0001S-2013《有机金线莲》等标准和文献资料的参考金线莲茶的多糖建议值 $\geq 6.0\%$ 。

2.2.3.7 衢州金线莲茶黄酮/(%)标准建议值

衢州金线莲茶样品考察和 DB35/T1388-2013《地理标志产品 永安金线莲》、DB5202/T 015—2019《地理标志产品保基茶叶》、NY/T288-2018《绿色食品茶叶》、NY/T781-2004《六安瓜片》、T/LXDX003-2020《金线莲流通规范》、Q/TXJC0001S-2013《有机金线莲》等标准和文献资料的参考金线莲茶的黄酮建议值 $\geq 0.6\%$ 。

2.2.3.8 衢州金线莲茶食品添加剂标准建议值

不得添加

表 4 衢州金线莲茶样品及相关的地方标准和文献数据表

参数 编号	水分 /(%)	粉末 /(%)	总灰分 /(%)	水浸出 物/(%)	粗纤维 /(%)	多糖 g/100g	黄酮 g/100g
DB35/T1388-2013 地理标志产品 永安金线莲	≤ 12	/	/	/	/	≥ 6.0	≥ 0.60
DB5202/T 015—2019 地理标志产品 保基茶叶	≤ 7.0		≤ 6.5	≥ 38.0	≤ 8.0	/	/
NY/T288-2018 绿色食品 茶叶	≤ 7.0	/	/	≥ 34.0	/	/	/

NY/T781-2004 六安瓜片	≤ 6.0	≤ 1.0	≤ 6.5	≥ 36.0	≤ 14	/	/
T/LXDX003-2020 金线莲流通规范	≤ 12	/	/	/	/	≥ 6.0	≥ 0.60
Q/TXJC0001S-2013 有机金线莲	/	/	/	/	/	≥ 15	≥ 0.80

2.2.4 净含量

应符合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》的规定，为产品允许最大水分状况下的质量。

2.2.5 试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存

2.2.5.1 感官指标

按 NY/T 787 茶叶感官评审通用方法执行。

2.2.5.2 水分含量的测定

按 GB 5009.3 食品中水分的测定方法执行。

2.2.5.3 粉末的测定

按 GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定方法执行。

2.2.5.4 总灰分的测定

按 GB 5009.4 食品中灰分的测定方法执行。

2.2.5.5 水浸出物的测定

按 GB/T 8305 茶 水浸出物测定方法执行。

2.2.5.6 粗纤维含量的测定

按 GB/T 8310 茶 纤维素测定方法执行。

2.2.5.7 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。

2.2.5.8 黄酮的测定

按 SNT4592 出口食品中总黄酮的测定方法执行。

2.2.5.9 食品安全指标的测定

(1) 污染物限量

按 GB2762 的规定方法执行。

(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。

其他按照或参考国家相关标准的规定执行。

五、采用国际标准

金线莲在我国是传统的特色保健产品，具有的生产和消费的悠久历史。衢州金线莲茶含有氨基酸、多糖、黄酮等有益健康的功效成分，营养丰富，是生活改善、健康保健的理想产品。没有国际标准可以直接采用。

六、标准先进性体现

该标准在研制过程中体现出产品原材料的要求优于国家、行业、地方等相关标准的规定，在质量指标建议的过程中充分考虑国家、行业、地方、文献数据及实际样品的检测结果等进行全面的分析研究，尽最大可能的考虑广泛的接受性，又考虑产品的消费实际及产业的升级和国家强制性标准的规定，允许在团标规定的范围内进行产品的创新。这样不仅规范了管理又体现出创新，从制度上保障了产品的质量安全，同时又促进了消费的升级和消费者的获得感。

七、与现行相关法律、法规、规章及相关标准的协调性

1、国内主要执行的标准：

国内主要执行的标准有 TLXDX003-2020《金线莲流通规范》、DB33T2289-2020《金线莲生产技术规范》、DB35T1388-2013《地理标志产品 永安金线莲》、DB52T919-2014《金线莲规范化生产技术规程》等地方标准、团体标准和企业标准。

2、本标准与相关法律、法规、规章、强制性标准相冲突情况

该标准的制定力求与现行的法律法规和强制性标准相一致的原则，制定的过程中认真的学习了相关的法律、法规、规章、强制性标准等文件和文件精神，参考了相关的技术文献和研究成果，标准及其说明与相应法律法规和强制性标准之间的尽可能衔接、协调。

3、本标准引用的标准及文件：

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

八、社会效益

该团体标准的制定填补了衢州金线莲茶产品质量要求的空白，规范了衢州金线莲茶的生产和消费，丰富了衢州金线莲茶质量控制的标准技术保障，提升了衢州金线莲茶产品的质量，增添了标准化体系建设中衢州金线莲茶团体标准新内涵。对于加快衢州农产品加工行业的转型升级具有重要意义；为全国同行业提供

了以团标促发展、产品质量提升、上下游带动以及相关产业管理和技术进步、提高品牌影响力的积极示范，为精准扶贫提供了榜样，为“标准化+”做出应有的贡献。

九、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在编写过程中没有重大意见分歧。

十、废止现行相关标准的建议

该标准为首次制定，目前没有标准发布实施所替代、废止现行有关标准的建议。

十一、贯彻标准的要求和措施建议

《衢州金线莲茶》标准发布以后，衢州金线莲茶及其相关产品的生产、市场监督及相关机构应及时在公众媒体、行业内部及有关平台、信息上公开宣传，引导行业、社会增强衢州金线莲茶及其相关产品的安全意识，引起政府有关部门领导和员工的重视。使衢州金线莲茶及其相关产品的管理、市场监督、生产企业能够积极主动的学习、购买、执行该标准和资料，参加培训；结合生产实际研究标准、贯彻实施《衢州金线莲茶》标准。

标准的归口单位进行贯标和业务指导，组织标准宣贯培训班，由标准制定人员参加主讲。设立专门的答疑、咨询或网站，为贯标的机构及企业排忧解难。

1.组织有关机构和企业人员积极参加衢州市食品加工学会组织的各项活动，培训班等。了解国内外相关标准制、修订信息，尤其是本标准方面的技术要求、试验方法、检验规则、包装、标签、储运等。

2.有关机构和企业成立标准贯彻实施小组，技术负责人任组长，组员由标准化技术人员、产品主管设计人员、工艺主管设计人员、质量检验、管理人员、车间技术人员组成，进行明确的分工合作。

3.有关机构和企业的质量检验、管理、标准化技术人员负责指导其他人员参与制定贯标细则，完成后下发至有关部门和车间，适时组织标准宣贯会，使有关人员拥有标准、了解标准、熟悉标准，执行标准。

4.借助企业的宣传部门在厂内通过广播、板报、宣传栏、横幅、局域网、短信等进行大力宣传，唤起企业员工的重视。

5.产品主管设计人员、工艺主管设计人员、检验人员、车间技术人员、操作人员均须按照细则要求进行相应工作。

十二、其他应予说明的事项

1、本标准未涉及专利。

《衢州金线莲茶》标准研制项目组

2021年5月10日

附录

《衢州金线莲茶》团体标准征求意见稿