

团 体 标 准

T/QZSJX 004-2021

金线莲

The production for Anoectochilus

2021-06-30 发布

2021-07-30 实施

衢 州 市 食 品 加 工 学 会 发布

前 言

本文件依据 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》编制。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专利的责任。

本文件由衢州市食品加工学会提出并归口。

本文件起草单位：浙江科技学院、衢州市衢江区标准化与品牌研究院、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

本文件主要起草人：刘铁兵、徐昕、陈通、章佳盈、刘沅、吴娇、初乔、李康、朱银邦、吴思杰、班兆军、管宇、沈松松。

金线莲

1 范围

本文件规定了金线莲的有关定义、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。

本文件适用于在衢州市行政区范围内的金线莲。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 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 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 28050 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 7718 国家食品安全标准 预包装食品营养标签通则
 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
 国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
 《中华人民共和国药典》(2020年版)

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 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，并符合 GB 2762、GB2763 垢规定。

3.1.2 其他辅料

应符合相应的农产品、食品安全标准和国家相关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表示 规定。

表 1 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、汤汁无明显沉淀物、悬浮物。
香气	具有金线莲特有的香气。
杂质	无肉眼可见外来杂质。

3.3 理化指标

理化指标应符合表现出规定。

表 2 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
注：以干基记。	

3.4 食品添加剂

食品添加剂的使用和限量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 质量安全指标

应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产过程卫生规范

应符合 GB 14881 的规定。

5. 试验方法

5.1 感官指标

按 NY/T 787 规定的方法执行。

5.2 水分含量

按 GB 5009.3 规定的方法执行。

5.3 粉末

按 GB/T 8311 规定的方法执行。

5.4 总灰分

按 GB 5009.4 规定的方法执行。

5.5 水浸出物

按 GB/T 8305 规定的方法执行。

5.6 粗纤维含量

按 GB/T 8310 规定的方法执行。

5.7 多糖

按 SN/T 4260 规定的方法执行。

5.8 黄酮

按 SN/T 4592 规定的方法执行。

5.9 质量安全指标

按《中华人民共和国药典》(2020 年版)的规定执行。

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。

7. 标签、包装、运输和贮存

7.1 标签和标志

标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定,包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料应符合 GH/T 1070 和 NY/T 1999 以及相关的规定。

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

应贮存在清洁、阴凉、干燥、无异味的专用仓库中;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

在上述规定的运输、贮存条件下，从生产之日起，保质期应为 18 个月。
