

ICS 67.160.10

X 62

TB

团体标准

T/ NAIA ×××—2022

黄芪五宝茶

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

宁夏化学分析测试协会发布

前言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》规定编写。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的起草和发布机构不承担相关责任。

本文件由隆德县葆易圣药业有限公司提出。

本文件由宁夏化学分析测试协会归口。

本文件起草单位：隆德县葆易圣药业有限公司、银川智慧食品安全检验检测中心（有限公司）、宁夏农业勘察设计院、隆德县农业农村局、宁夏化学分析测试协会。

本文件主要起草人：鲍小杰、杨莉、田碧桃、陈红丽、田永强、何健辉、张宝明、朱清苗、孔坚、钱克俊、周泽瀛、陈解放、王银库、田嘉禾、张芳霞、柳燕红、张小飞。

本文件于 2022 年 X 月 XX 日首次发布。

黄芪五宝茶

1 范围

本文件规定了黄芪五宝茶的术语和定义、基本要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于黄芪五宝茶的生产加工和质量管理。

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。凡是注日期的应用文件，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 2762 《食品安全国家标准 食品污染物限量》

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 5009.34 《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》

GB 5009.268 《食品安全国家标准 食品中多元素的测定》

GB 23200.121 《食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱—质谱联用法》

GB 23200.113 《食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法》

JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》

GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》

GB 7718 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》

GB 28050 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》

GB/T 191 《包装储运图示标志》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 黄芪五宝茶

黄芪五宝茶是以黄芪为基本原料，加入可食用的植物花、果（实）、根、茎、叶，经过选料、拼配（不少于 5 种原料）、包装制成，采用类似茶叶的冲泡（浸泡或煮）方式，供人们饮用的产品。

4 基本要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 所用植物的花、果（实）、根、茎、叶等应是传统上作为食品或属于国家卫生健康委发布的药食同源物品以及新食品原料。

4.1.2 原料均应无发霉变质、无虫蛀、无其他夹杂物，无异味。

4.1.3 原料应符合 GB 2762、GB2763 及相关食品安全标准要求。

4.1.4 不得添加香精、色素等食品添加剂。

4.2 感官要求

感官应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项目	要求
外观	包装完整严密、内装配料比例适当，配料色泽、形态正常，无霉变、无杂质。
气味	具有黄芪及其它配料应有的气味。
滋味	冲泡（浸泡或煮）后具有黄芪及配料应有的滋味，无异味。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项目	指标
水分，%	≤12.0
灰分，%	≤12.0
二氧化硫，mg/kg	≤50.0

4.4 重金属及有害元素

重金属及有害元素应符合表 3 要求。

表 3 重金属及有害元素

项目	指标
铜（以 Cu 计），mg/kg	≤20.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤5.0
砷（以 As 计），mg/kg	≤0.5
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤0.5
汞（以 Hg 计），mg/kg	≤0.1

4.5 农药残留限量

农药残留应符合表 4 的规定。

表 4 农药残留指标

项目	指标
五氯硝基苯，(mg/kg)	≤0.1
六六六总量，(mg/kg)	≤0.2
滴滴涕总量，(mg/kg)	≤0.2
三氯杀螨醇，(mg/kg)	≤0.2
氰戊菊酯，(mg/kg)	≤0.5
乙酰甲胺磷，(mg/kg)	≤0.1
敌敌畏，(mg/kg)	≤0.1
乐果，mg/kg	≤0.2
毒死蜱，mg/kg	≤0.2

克百威, mg/kg	≤0.1
三唑磷, mg/kg	≤0.2
杀螟硫磷, mg/kg	≤0.5

4.6 净含量

应符合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》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

取最小包装单元样品观察包装是否严密，然后将适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味；将黄芪五宝茶冲泡后品尝滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.2.3 二氧化硫

按 GB 5009.34 规定的方法测定。

6.2.4 重金属及有害元素

按 GB 5009.268 或其它可适用的方法测定。

6.2.5 农药残留

按 GB 23200.121 或 GB 23200.113 规定的方法测定。本文件规定的农药残留限量检测方法

法，如有其它国家标准、行业标准以及部门公告的检测方法，且其检出限和定量限能满足限量值要求时，在检测时可采用。

6.2.6 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次，同一批投料、同一包装规格和净含量的产品为一批。

7.2 抽样

根据具体检测项目进行抽样。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应按本文件进行检验，检验合格后方可出厂，出厂检验项目为感官指标、水分、净含量。

7.3.2 型式检验

正常情况下每年进行两次，但有下列情况之一应随时进行检验：

- 1) 新产品投产或产品转厂生产的定型鉴定。
- 2) 原材料、生产工艺等有较大改变，可能影响产品的质量时。
- 3) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时。
- 4) 国家质量监督部门提出检验的要求时。
- 5) 产品停产 6 个月以上，恢复生产时。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品应预包装，产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

内包装应用符合食品卫生要求的材料包装，应清洁、干燥、无毒、无异味。定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号的规定。

8.3 运输、贮存

8.3.1 运输

产品应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发的物品混运。

8.3.2 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮，产品码放应离地面 10cm 以上，离墙面 20cm 以上。
