

团 体 标 准

T/NXFSA XXX-2024

枸杞红茶（代用茶）

（征求意见稿）

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

宁夏食品安全协会 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：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

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。

本文件由宁夏正山堂生物科技有限责任公司提出。

本文件由宁夏食品安全协会归口。

本文件起草单位：宁夏正山堂生物科技有限责任公司、宁夏枸杞产业发展中心、中宁县枸杞产业发展服务中心。

本文件主要起草人：马金超、江浩、乔彩云、董婕、闫伟、郭卫春、马进花、张时华、杨刘艳。

枸杞红茶（代用茶）

1 范围

本文件规定了枸杞红茶（代用茶）的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以枸杞树梢的芽或叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥等工艺加工制成的枸杞红茶（代用茶）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
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 食品生产通用卫生规范
GB 23200.113 食品安全国家标准 植物性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定气相色谱 质谱联用法
GB 23200.121 食品安全国家标准 植物性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定气相色谱 质谱联用法
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB/T 30375 茶叶贮存
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
DBS 64/684 食品安全地方标准 枸杞茶

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

枸杞红茶代用茶 Gouqi black tea

以枸杞树梢的芽或叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥等工艺加工制成的红茶为枸杞红茶（代用茶）。

4 产品分类

根据采用的原料不同，产品分为以下两类：

- a) 以枸杞树梢的芽加工成的红茶为枸杞芽红茶；
- b) 以枸杞树梢的叶加工成的红茶为枸杞叶红茶。

5 技术要求

5.1 原料要求

符合 DBS 64/684 的原料要求，应为正常枸杞树上的嫩、鲜、净的芽叶，无污染、无黄叶、病叶，无异种植物叶。

5.2 基本要求

品质正常，无劣变、无异味；不含非枸杞红茶（代用茶）类夹杂物；不着色，不含添加剂。

5.3 制作工艺

枸杞红茶（代用茶）加工工艺分为初制工序和精制工序：

- a) 初制工序：鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→干燥→毛茶；
- b) 精制工序：毛茶→复火→归堆→拣剔→补火→匀堆→包装装箱→成品。

5.4 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目		要求	
		枸杞芽红茶	枸杞叶红茶
外形	条索	紧结	紧结
	色泽	乌褐	乌褐
	整碎	匀整	匀整
	净度	洁净	洁净
内质	香气	清香、甜香	甜香、果香
	滋味	清甜	微甜，醇和
	汤色	橙黄	橙黄
	叶底	青褐、较嫩匀	青褐、显嫩

5.5 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标	
	枸杞芽红茶	枸杞叶红茶
水分/（g/100g）	≤7.0	
总灰分/（g/100g）	≤14.0	≤16.0
水浸出物/%（质量分数）	≥30.0	≥32.0
粉末/%（质量分数）	≤6.0	

5.6 食品安全指标

应符合表 3 的规定。

表3 食品安全指标

项目	指标
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤4.5
啉虫脒/（mg/kg）	≤10
吡虫啉/（mg/kg）	≤0.5
甲氨基阿维菌素苯甲酸盐/（mg/kg）	≤0.5
多菌灵/（mg/kg）	≤5
氯氰菊酯/（mg/kg）	≤20
氯氟氰菊酯/（mg/kg）	≤15
吡蚜酮/（mg/kg）	≤2
苯醚甲环唑/（mg/kg）	≤10
克百威/（mg/kg）	≤0.02
毒死蜱/（mg/kg）	≤2
注：如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和限量值有调整，且严于本文件规定，按最新国家标准及规定执行。	

5.7 净含量

见《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令〔2023〕第 70 号的要求。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

按 GB/T 23776 规定的方法检验。

7.2 理化检验

7.2.1 取样方法

按 GB/T 8302 的规定执行。

7.2.2 试样的制备

按 GB/T 8303 的规定执行。

7.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

7.2.4 水浸出物

按 GB/T 8305 规定的方法测定。

7.2.5 总灰分

按 GB 5009.4 规定的方法检验。

7.2.6 粉末

按GB/T 8311 规定的方法检验。

7.2.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

7.2.8 污染物

按GB 2762 规定的方法检验。

7.2.9 农药残留

按 GB 23200.113 或 GB 23200.121 规定的方法检验。本文件规定的农药残留限量检测方法，如有其他国家标准，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。

7.2.10 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 组批

以同一次投料、同一生产班次生产的同一品种、同一规格、包装完好的产品为一批次。

8.2 抽样

抽样方法按 GB/T 8302 的规定执行。

8.3 检验

8.3.1 出厂检验

产品出厂前，应由企业质量检验部门按本文件规定逐批进行检验，经检验合格并签发质量合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、水分、净含量。

8.3.2 型式检验

型式检验项目为本文件要求的全部项目。型式检验在正常生产时每年进行一次，若有下列情况之一时，亦需进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料来源、关键工艺或设备有较大改变时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关质量监督机构提出型式检验要求时。

8.4 判定

8.4.1 产品检验结果全部符合本文件要求时，判定该批产品合格。

8.4.2 凡霉变、虫蛀、有异味或理化指标中除水分、水浸出物、粉末、总灰分外的有害物质限量指标中有一项不合格，均判定该批次产品不合格；其他指标检验结果有一项不合格的，允许从同批次产品中加倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，复检结果全部合格，判该批产品合格；如仍有不合格项，则判该批产品为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 标签应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第 123 号的规定。

9.1.2 产品运输包装上应标注产品名称、生产单位和地址、规格、数量等。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

产品包装应符合 GB/T 1070 的要求。

9.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不应与有害、有毒、有异味物品混运。搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

9.4 贮存

产品贮存应符合 GB/T 30375 的规定。产品应贮存在清洁、卫生的仓库内，严禁与有害、有毒、有异味物品一起贮存。

9.5 保质期

符合本文件规定的条件下，产品无劣变，保质期为 18 个月。