|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.140.10 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png GARIRPA |

X 55 |

广西农业农村产业振兴促进会团体标准

T/GARIRPA XXXX—XXXX

农产品地理标志 融水灵芝茶

Agro-product of geographical indications—Rongshui ganoderma tea

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西农业农村产业振兴促进会  发布

1. 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。

本文件由融水苗族自治县农业农村局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：融水苗族自治县农业技术推广中心、融水苗族自治县农业农村局、融水苗族自治县公共检验检测中心（融水苗族自治县标准化研究推广中心）、北京中绿华夏有机产品认证中心有限责任公司、柳州市质量检验检测研究中心(柳州市农产品质量安全检测中心）、广西壮族自治区农业科学院、融水苗族自治县科技工贸和信息化局、南宁市标准化协会、广西融水元宝山苗润特色酒业有限公司、广西融水融优农业有限公司、融水县同练乡正顺生态种养专业合作社、融水县白云乡小坤食用菌种植专业合作社、广西融水县融乐农林综合开发有限责任公司。

本文件主要起草人：唐文言。

农产品地理标志 融水灵芝茶

* 1. 范围

本文件界定了农产品地理标志融水灵芝茶涉及的术语和定义，规定了产品分类、质量要求、检验方法、检验规则、包装、标签、标志、运输和贮存。

本文件适用于以农产品地理标志融水灵芝为主要原料，经加工形成一定的规格、用过滤材料包装制成的代用茶产品。

* 1. 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 25436 茶叶滤纸

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

GH/T 1091 代用茶

NY/T 1676 食用菌中粗多糖的测定 分光光度法

NY/T 3676 灵芝中总三萜含量的测定 分光光度法

DBS 45/072 食品安全地方标准 灵芝

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

融水灵芝茶 Rongshui ganoderma tea

以融水灵芝干燥成熟子实体为主要原料，经加工形成一定的规格、用过滤材料包装制成的代用茶产品。

* 1. 产品分类

分为微粒状灵芝茶和片状灵芝茶。

* 1. 质量要求
		1. 原料要求

灵芝应干燥、无异味、无劣变、无异物、无霉变。

灵芝应符合DBS 45/072的规定。

产品应符合GH/T 1091的相关规定。

生产用水应符合GB 5749的相关规定。

* + 1. 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

* + 1. 感官指标

应符合表1的规定。

1. 感官指标

| 产品名称 | 项目 |
| --- | --- |
| 色泽 | 外形（干茶） | 气味和滋味 | 汤色 | 杂质 |
| 微粒状灵芝茶 | 紫黑色或锈褐色 | 微粒状，无结块 | 具有融水灵芝特有的香气和滋味，无异味 | 具有本品固有的汤色 | 无正常视力可见外来异物 |
| 片状灵芝茶 | 紫黑色或锈褐色 | 切片状，洁净整齐 | 具有融水灵芝特有的香气和滋味，无异味 | 具有本品固有的汤色 | 无正常视力可见外来异物 |

* + 1. 理化指标

应符合表2的规定。

1. 理化指标

| 项目 | 指标 |
| --- | --- |
| 水分/％ | ≤12.0 |
| 灰分/％ | ≤3.2 |
| 粗多糖（以无水葡萄糖计）/（g/100g） | ≥1.0 |
| 三萜及甾醇（以齐墩果酸计）/％ | ≥0.6 |

* + 1. 重金属指标

应符合表3的规定。

1. 重金属指标

| 项目 | 指标 |
| --- | --- |
| 砷（以As计）/（mg/kg) | ≤0.5 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg) | ≤1.0 |
| 汞（以Hg计）/（mg/kg) | ≤0.1 |
| 镉（以Cd计）/（mg/kg) | ≤0.5 |

* + 1. 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

* + 1. 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

* 1. 检验方法
		1. 感官指标检验

色泽、外形（干茶）、气味、汤色、杂质采用目测、手摸、鼻嗅进行测定，滋味采用口尝行测定。

* + 1. 理化指标检验
			1. 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

* + - 1. 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

* + - 1. 粗多糖

按NY/T 1676规定的方法测定。

* + - 1. 三萜及甾醇

按NY/T 3676规定的方法测定。

* + 1. 重金属指标检验

按DBS 45/072规定的方法测定。

* + 1. 净含量

按JJF 1070中规定的方法检验。

* 1. 检验规则
		1. 组批与抽样

抽样以“批”为单位，同一天生产的同一品种规格的产品为一批。

抽样方法按随机抽样的方法进行。抽样基数应大于或等于10kg，抽样量应大于或等于0.6kg，样品应分装在2个样品罐或样品袋，一份检验，一份复验或被查用。

* + 1. 检验
			1. 出厂检验

产品应逐批检验，检验合格方可出厂。

出厂检验项目为感官、水分、净含量。

* + - 1. 型式检验

正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

1. 新产品投产前；
2. 更换设备、主要原材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
3. 停产三个月以上恢复生产时；
4. 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
5. 国家有关行政主管部门提出进行型式检验要求时。

型式检验项目为本文件规定的全部项目。

* + 1. 判定规则

出厂检验项目全部合格，判定该批产品出厂检验合格。

型式检验项目全部合格，判定该批产品型式检验合格。

检验结果如有指标出现不符合本文件要求，允许对留样进行复检或在同批次产品中加倍取样进行复检。如复检结果仍为不符合，则判该批产品不合格。

* 1. 包装、标签、标志、运输和贮存
		1. 包装

产品内包装材料若采用热封型茶叶滤纸包装，应符合GB/T 25436的规定；若采用塑料袋包装，应符合GB 4806.7的规定。

包装应牢固、防潮、整洁、美观、无异气味、便于装卸、仓储和运输。

* + 1. 标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，并注明种源名称及其部位、添加量和推荐食用量、不适用人群和注意事项等。

* + 1. 标志

包装储运标志应按照GB/T 191的相关规定执行。

经批准后，可在融水灵芝干品产品包装上使用农产品地理标志。

* + 1. 运输

运输时应轻装轻卸，避免机械损伤；运输工具应清洁卫生，无污染；不应裸露运输，防日晒、雨淋；不应与有毒有害及有异味物品混合装运。

* + 1. 贮存

应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风、卫生的库房内；不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

参考文献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法 （国家市场监督管理总局2023年第70号）

