

T/GZCX

团 体 标 准

T/GZCX 0XX-2025

刺梨食药同源花果茶

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

贵州省刺梨行业协会 发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 要求 2

 4.1 原辅料要求 2

 4.2 感官要求 3

 4.3 理化指标 4

 4.4 净含量及允许短缺量 4

 4.5 农药残留量、污染物限量 4

 4.6 食品添加剂 5

 4.7 生产加工过程的卫生要求 5

5 检测规则 5

 5.1 组批 5

 5.2 抽样 5

 5.3 出厂检验 5

 5.4 型式检验 5

 5.5 判定规则 5

6 标签、标志、包装、运输、贮存 6

 6.1 标签、标志 6

 6.2 包装 6

 6.3 运输 6

 6.4 贮存 6

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》的规定起草。

本文件由贵州省刺梨产业技术创新中心提出。

本文件由贵州省刺梨行业协会归口。

本文件起草单位：贵州省天然产物研究中心、中国食品发酵工业研究院有限公司、贵州省刺梨产业技术创新中心、国药集团同济堂（贵州）制药有限公司、贵州省生物技术研究所以及贵州省现代农业发展研究所、贵州威凌生物科技有限公司、贵州黑赐梨生物科技有限公司、贵州省贵定县凤凰茶业有限责任公司、北京家有尊享电子商务有限公司、国药集团贵州大健康产业发展有限公司、贵州赛斯刺梨大健康产业有限公司、贵州得宝农业科技有限公司、贵州山珍宝绿色科技开发有限公司、贵州极海果蔬饮品工程技术有限公司、贵州山王果健康实业有限公司、贵州亿欣园现代农业有限公司、贵州黎民贵胃资环农文旅科技有限公司、贵州省新众食品研发有限公司、黔南民族职业技术学院、贵州大学、贵州省绿茶品牌发展促进会、贵州省刺梨行业协会。

本文件主要起草人：王瑜、李良群、苑鹏、柳嘉、孙超、李立郎、孙宜春、漆正方、李齐激、王辉、杨娟、杨小生、李稳新、张朝举、王智旺、郎瑞、廖秀、杨艳、冯建萍、白侠、郭碧惠、朱俊、聂德友、舒福远、叶鑫、孟洋、陈鹏、徐嘉民。

本文件为首次发布。

刺梨食药同源花果茶

1 范围

本文件规定了刺梨食药同源花果茶的技术要求、卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于以刺梨鲜果、茶叶（红茶、绿茶、白茶等）为原料，添加（或不添加）陈皮（橘皮）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、人参（5年及5年以下人工种植的人参）、玛咖粉、山药、山楂、马齿苋、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子（拐枣）、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇（蕲蛇）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、冻干水果、冻干蔬菜、其它食用或食药同源物质等中的一种或多种，刺梨鲜果经选果、清洗、去籽、或冻干、或杀青、摊晾、包裹或拼配茶叶及食药同源物质、烘干、捡剔、包装等工艺加工制成的刺梨食药同源花果茶（含茶制品）。

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，仅注日期的版本于本文件。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 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 5009.86 食品安全国家标准食品中抗坏血酸的测定

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 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

关于批准人参（人工种植）作为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）

卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（卫生部公告 2011 年第 13 号）

国家卫生计生委（2014 年 第 10 号）批准蛹虫草为新食品原料

既是食品又是药品的物品名单（药食同源）卫法监发[2002]51 号

国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年 第 9 号）

国家市场监督管理总局令第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

刺梨食药同源花果茶：是以刺梨鲜果、茶叶（红茶、绿茶、白茶等）为原料，添加（或不添加）其它食用或食药同源物质等中的一种或多种，刺梨鲜果经选果、清洗、去籽、或冻干、或杀青、摊晾、包裹或拼配茶叶及食药同源物质、烘干、捡剔、包装等工艺加工制成的刺梨食药同源花果茶（含茶制品），分包裹型和拼配型。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1

茶叶：应符合红茶相应的产品标准和 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2

刺梨：应采用新鲜、成熟、无病虫害、无霉变、无异味、无杂物，鲜果横径 $\geq 2.5\text{cm}$ ，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.3

陈皮（橘皮）、山药、山楂、马齿苋、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、

金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子（拐枣）、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、菜菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇（蕲蛇）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子等药食两用原料：应符合既是食品又是药品的物品名单（药食同源）卫法监发[2002] 51 号、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.4

人参：应符合卫生部关于批准人参（人工种植）作为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）的规定及相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.5

玛咖粉：应符合卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（卫生部公告 2011 年第 13 号）的规定及相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.6

党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶：应符合国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年 第 9 号）的规定。

4.1.7

生产水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8

其他原辅物料：应符合相应标准和有关规定,不得使用 and 添加不符合食品安全管理要求的物品。

4.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

类别	外观	内质				检验方法
		香气	汤色	滋味	叶底	
包裹型	刺梨果壳完整，填充紧密，无劣变，干果成品≥1.5cm	刺梨果香，浓郁持久，具有茶香、果香、花香等复合香味	橙黄明亮	酸甜可口、醇爽	刺梨壳黄润、冲泡后内置茶叶不外溢	将适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其外观，测量直径，冲泡后嗅其香气、观察汤色，品尝其滋味，冲泡10分钟后观外形。
拼配型	具有茶叶产品应有的色泽和形状，茶叶占比≥50%，无劣变	刺梨果香，浓郁持久，具有茶香、果香、花香等复合香味	明亮	微酸、醇厚	茶叶叶底完整、无杂质	将适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其外观，冲泡后嗅其香气、观察汤色，品尝其滋味。

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，g/100g	≤8.0	GB 5009.3
维生素 C，g/100g	≥1.5	GB 5009.86
总灰分，g/100g	≤8.0	GB 5009.4

4.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.5 农药残留量、污染物限量

应符合 GB 2763、GB 2762 及国家有关规定和公告。

4.6 食品添加剂

4.6.1

食品添加剂的质量应符合安全标准及有关规定。

4.6.2

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检测规则

5.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一生产线生产的同一品种、规格的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽取至少 12 个最小独立包装（或每组批抽样不少于 0.5 kg），分别用于感官、水分等指标的检测和留样。

5.3 出厂检验

5.3.1

产品出厂前，应由本公司质量检验部门按本文件逐批检验。检验合格的产品方可出厂。

5.3.2

出厂检验项目：净含量、感官、水分。计量销售的散装产品出厂检验项目：感官、水分。

5.4 型式检验

型式检验包括本文件 4.2 ~ 4.5 要求，一般每 6 个月进行一次，有下列情况之一时亦应进行。

- a) 产品定型投产时；
- b) 当原料、加工设备、生产工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产 3 个月后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

若检验结果中所有项目都符合本文件规定的要求，则判定该批产品为合格品。检验项目如不符合本文件时。可以在同批产品中加倍抽取样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准；若复检结果仍有一项不合格、则判定该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

6.1.1

产品的预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的有关规定。

6.1.2

外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.3

产品中添加有食用限量和标识警示语要求的物品时，还应符合相关规定要求。

6.2 包装

产品包装应符合相关的食品安全国家标准和有关规定，采用符合食品卫生安全要求的包装材料进行包装。包装封口应严密，不得泄漏。

6.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生、干爽、无异味、无污染。在运输过程中应轻拿轻放，避免受到尖硬物品碰撞或挤压。运输时应防止日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味、或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风干燥处，不得露天堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀物品同处贮存，做到堆放整齐，先进先出。每一品种应有标识标记。