

ICS 67.140.10
X 55

GH

中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1091—2014

代 用 茶

Herbal tea

2014-06-23 发布

2014-10-01 实施

中华全国供销合作总社 发布



前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国茶叶标准化技术委员会(SAC/TC 339)归口。

本标准起草单位：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、杭州艺福堂茶业有限公司、杭州忆江南茶业有限公司、杭州亨达茶业技术开发公司。

本标准主要起草人：翁昆、李晓军、张永华、金勇、吴永福、张亚丽、黄皓、沈月忠、王斌、谭蓉。

代 用 茶

1 范围

本标准规定了代用茶的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于代用茶产品。

2 规范性引用文件

下列文件对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 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/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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第75号令)

关于修改《食品标识管理规定》的决定(国家质量监督检验检疫总局第123号令)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

代用茶 **herbal tea**

采用除茶(*Camellia sinensis* L.O.Kuntz)以外、由国家行政主管部门公布的可用于食品的植物芽叶、花及花蕾、果(实)、根茎等为原料,经加工制作、采用类似茶叶冲泡(浸泡或煮)的方式,供人们饮用的产品。

4 产品分类

根据原料的不同,产品可分为叶类、花类、果类、根茎类。

5 要求

5.1 基本要求

5.1.1 原料应符合 GB 2762、GB 2763 及相关国家食品安全标准。

5.1.2 应洁净、无异物、无霉变、无虫害、无异味。



表 3 (续)

项 目	指 标				
	叶类	花类	果(实)类	根茎类	混合类
滴滴涕/(mg/kg)	≤		0.2		
三氯杀螨醇/(mg/kg)	≤		1.0		
氰戊菊酯/(mg/kg)	≤		0.5		
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		
乙酰甲胺磷/(mg/kg)	≤		0.1		
杀螟硫磷/(mg/kg)	≤		0.5		

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

按附录 A 规定的方法检验。

6.2 理化指标

6.2.1 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 总灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.3 卫生指标

6.3.1 铅按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3.2 总砷按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

6.3.3 二氧化硫按 GB/T 5009.34 规定的方法测定。

6.3.4 镉按 GB/T 5009.13 规定的方法测定。

6.3.5 六六六、滴滴涕、三氯杀螨醇、氰戊菊酯、敌敌畏、乐果、毒死蜱、克百威、三唑磷、乙酰甲胺磷、杀螟硫磷按 NY/T 761 规定的方法测定。

6.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 抽样

7.1.1 组批

具有相同的花色、等级、包装规格和净含量,品质一致,并在同一地点、同一期间内加工包装的产品集合为一批次。

7.1.2 抽样方法和抽样数量

抽样方法按随机抽样的方法进行。抽样基数应大于或等于 10 kg,抽样量应大于或等于 600 g,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。净含量的抽样方法按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》要求。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

7.2.1.1 产品需经工厂检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。

7.2.1.2 出厂检验项目包括感官、水分、净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准的 5.2、5.3、5.4、5.5 条要求中的全部项目,检验周期每年不少于一次。有下列情况之一时,应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定;
- b) 正式生产时,如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家质量监督机构提出要求时;
- e) 产品停产半年以上、恢复生产时。

7.3 判定规则

按本标准的 5.2、5.3、5.4、5.5 条要求中的全部项目,任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

7.4 复验

对检验结果有争议时,应对留存样或在同批产品中重新随机加倍取样进行不合格项目的复验,以复验结果为准。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。标签应符合 GB 7718 和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

8.2 包装

接触代用茶的包装材料应符合相应的卫生要求,应清洁、干燥、无异味、无毒,宜气密性良好。

8.3 运输

应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具,不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运,运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施,避免剧烈撞击和重压。

8.4 贮存

应贮存于清洁、干燥、无异味的专用仓库内,产品堆放应离地离墙 20 cm 以上。仓库周围应无异气味。宜采用冷藏。

附录 A
(规范性附录)
感官指标检验方法

A.1 原理

通过检验人员正常的视觉、嗅觉、味觉和触觉感受,对产品的外观、汤色、香气和滋味特性进行评定。

A.2 检验条件

A.2.1 检验室

A.2.1.1 室内光线明亮柔和,采用来自房屋北面的自然光或标准合成光源。地板和墙壁不反光,色泽浅淡。

A.2.1.2 室温保持 25℃ 左右。

A.2.1.3 室内清洁、干燥,空气新鲜流通、无异味干扰。

A.2.1.4 室内安静,无噪声干扰。

A.2.1.5 干、湿评审台高度适合感官检验要求,台面不反光。

A.2.2 器具与用水

A.2.2.1 评茶杯:白色瓷质,色泽一致。高 65 mm,外径 66 mm,内径 62 mm,容量 150 mL,带盖,盖上一小孔,在杯柄相对的杯口上缘有一呈锯齿形小缺口。

A.2.2.2 评茶碗,白色瓷质,色泽一致,高 55 mm,上口外径 95 mm,内径 92 mm,容量 150 mL。

A.2.2.3 样品盘:白色瓷质或木质,无异味。

A.2.2.4 称样器具:感量 0.1 g 天平。

A.2.2.5 其他器具:吐茶桶、计时器、电水壶。

A.2.2.6 评茶用水:符合国家饮用水规定,清洁无味,pH 值 6.5~8.5;宜用纯净水。

A.3 检验内容

A.3.1 按外观、汤色、香气和滋味 4 项感官指标进行。外观检验:是否具有该产品应有的特色、固有的色泽。同一产品大小是否均匀,有无劣变,有无明显病虫害伤害痕迹。汤色检验:汤水色泽、深浅、明暗及清浊度等。香气检验:香气的类型、纯异、高低、持久性和新陈等。滋味检验:茶汤浓度、纯异等。

A.4 检验步骤

A.4.1 外观检验:用分样器或四分法从待检样品中分取代表性试样 100 g~250 g,置于样品盘中,将样品盘运转数次,使供试样品按粗细、大小顺序分层后,审评色泽、洁净、均匀性和有无劣变、霉变。

A.4.2 汤色、香气和滋味检验:按产品特性取样 3.0 g,置于评茶杯中,注满沸水,加盖。叶类和花类冲泡 4 min,果(实)类、根茎类和混合类冲泡 5 min,后将茶汤沥入评茶碗中,依次检验汤色、香气和滋味。