

张家界茅岩莓有限公司企业标准

Q/ZYMY 0001S—2019



食品安全企业标准

茅岩莓茶

湖南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号: 430024S-2019
备案有效期: 叁年
备案起止日期: 2019年01月08日至2022年01月08日

2018-10-28 发布

2018-12-28 实施

张家界茅岩莓有限公司 发布

前言

本标准依据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》进行格式编写。

本标准由张家界茅岩莓有限公司提出并起草。

本标准由张家界茅岩莓有限公司归口。

本标准由张家界茅岩莓有限公司负责解释。

本标准主要起草人：李新秋、周冬香、李兴旺、龚智勇。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准有效期三年。

本标准代替 Q/ZYMY 0001S—2017。



茅岩莓茶

1 范围

本标准规定了茅岩莓茶的要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以显齿蛇葡萄叶为原料，经高温杀青、揉捻、干燥、粉碎（或不粉碎）、压制（或不压制）、干燥、包装等工艺生产而成的采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供人们饮用的代用茶。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
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 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》
卫生部关于批准显齿蛇葡萄叶等3种新食品原料的公告（2013年第16号）

3 要求

3.1 原料要求

显齿蛇葡萄叶：应符合卫生部关于批准显齿蛇葡萄叶等3种新食品原料的公告（2013年第16号）、GB 2762、GB 2763的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	白色或墨绿色或紫色	取样品置于白瓷盘内，在自然光下，观察色泽、组织形态、杂质。嗅其气味，品其滋味。
组织形态	具有产品应有的形状，无霉变、无虫蛀	
气味和滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质。	

3.3 理化指标

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
总黄酮/(g/100g) $\geq$	6.0	附录 A
粗蛋白质/(g/100g) $\geq$	12.0	GB 5009.5
水分/(g/100g) $\leq$	10.0	GB 5009.3
总灰分(以干基计)/(g/100g) $\leq$	7.0	GB 5009.4

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	24.0	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	1.0	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	0.3	GB 5009.17

3.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 净含量及允许短缺量

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。按 JJF 1070 规定的方法执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取 1000g 样品,分成两份,一份检验,一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验,检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括:感官要求、净含量、水分。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定要求的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次,有下列情况之一时亦应进行:

- 产品定型投产时;
- 更换主要设备时;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- 原料产地或供货商发生变化时;
- 停产半年以上恢复生产时;
- 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 所检项目如不符合本标准时，允许对该批次留样产品抽样复检。复验结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输与贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合GB 4806.7、GB 4806.8的要求。

6.2.2 包装箱应符合GB/T 6543的要求。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品保质期为36个月。



附录 A
(规范性附录)
茅岩莓中总黄酮的测定

A.1 试剂

A.1.1 氢氧化钠: 40g/L

A.1.2 乙醇: 60%

A.1.3 亚硝酸钠: 50g/L

A.1.4 硝酸铝: 100g/L

A.2 仪器

紫外分光光度计 (UV-160A)

A.3 材料

茅岩莓茶 (60℃恒温烘箱烘干、粉碎)

A.4 试验方法: 铝盐比色法

A.4.1 标准贮备液的配制

与十万分之一天平精密称取 20.0000mg 芦丁标样, 用 60%乙醇稀释, 定容至 10ml。

A.4.2 标准溶液的配制

吸取贮备液 5ml 于 50ml 容量瓶, 用水稀释, 定容至刻度。

A.4.3 标准曲线的绘制

吸取 0, 1, 2, 3, 4, 5ml 芦丁标液 (4, 2), 置 25ml 容量瓶, 加 1.0ml 亚硝酸钠溶液, 摇匀, 放置 6min, 加 1.0ml 硝酸铝液, 混匀, 放置 6min, 加 4ml 氢氧化钠, 再加水至刻度, 摇匀, 放置 15min, 于 510nm 处测定吸光值。

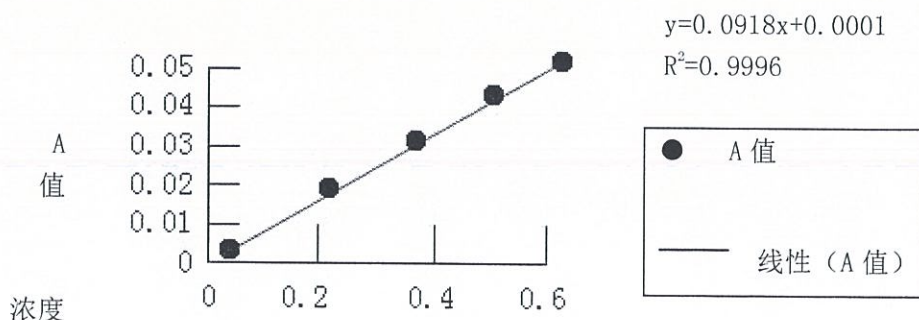
A.4.4 样液的制备

精密称取三份 1.0000g 茶叶粉碎样品分别置于 250ml 锥形瓶内, 加 60%乙醇 50ml, 超声提取 30min, 温度设置为 35℃。静置, 过滤, 用 60%乙醇定容到 100ml。

用移液管吸取以上提取液 1ml, 加 1ml 亚硝酸钠, 摇匀, 放置 6min, 加 1ml 硝酸铝, 摇匀, 放置 6min, 加 4ml 氢氧化钠, 加水定容至 25ml, 静置, 510nm 处测吸光值。

A.5 试验结果

将标准曲线曲线标溶液用紫外分光光度计, 于 510nm 处测定吸光值, 以浓度为横坐标、吸光值为纵坐标, 绘制标准虚线图如下:



将提取于 510nm 测定吸光值, 计算结果, 若总黄酮含量分别为 9.23%, 9.1%, 9.54%。则总黄酮含量为 9.31%。

计算公式:

$$M = \frac{C \times VR \times 100\%}{m}$$

M——样品中总黄酮含量;

m——称取茶叶样品的量;

V——样品定容体积;

R——样品溶液稀释倍数。



育案