

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

根据原料的不同，可分为叶类、花类、果(实)类、根茎类和混合类代用茶。

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 5009.15 规定的方法测定。

6.3.5 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 IIF 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、同一时期由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10kg，抽样量应大于或等于100g，样品应分装在一个抽样袋或样品袋，一份检验，一份复验或双备用。净含量的抽样方法按国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》[附件2](#)。

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。