



411014S-2019



河南省北国江南农业科技有限公司企业标准

Q/HBY 0001S-2019

小青柑（含茶制品）

2019-05-05 发布

2019-05-05 实施

河南省北国江南农业科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省北国江南农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯章华。

H N

Q B

小青柑（含茶制品）

1 范围

本标准规定了小青柑（含茶制品）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以普洱散茶或武夷岩茶为原料，将其填充入新鲜的柑橘果皮内、再经过风干、杀菌、包装而成的小青柑（含茶制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 普洱散茶应符合 NY/T 779 的规定。

2.1.2 武夷岩茶应符合 GB/T 18745 的规定。

2.1.3 柑橘果皮应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	果皮呈原柑形状，顶部、底部有开口，果内茶叶堆积紧密	从样品中取出1袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味
色 泽	果皮呈褐色或褐黄色；内容茶叶呈原茶叶色泽	
气、滋味	冲泡后茶香浓醇，带有柑橘皮特有的香味，滋味浓醇，带有柑橘皮特有的滋味，无其它异杂味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 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
水分, g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 2.8	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

小青柑（含茶制品）是以普洱散茶或武夷岩茶为原料，将其填充入新鲜的柑橘果皮内、再经过风干、杀菌、包装而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 DBS 41/010 《食品安全地方标准 代用茶》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省北国江南农业科技有限公司

H N

Q B