DBS45

广 西 壮 族 自 治 区 地 方 标 准

DBS 45/***—2021

食品安全地方标准
金花茶花

DBS 45 2021

2021－00－00 发布　　2021－00－00 实施

广西壮族自治区市场监督管理委员会　发布

前　　言

本文件按照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。

本文件由广西壮族自治区卫生健康委员会提出。

本文件起草单位：广西壮族自治区轻工产品质量检验站、防城港市金花茶产业协会。

本文件主要起草人：白芸、李文奇、陈晔、覃洁、蒋志维、刘志新、邓勇、王远湖、吴玉杰、雷光鸿、胡东南、黄新艺。

DBS 45 2021

食品安全地方标准
金花茶花

1 范围

本文件规定了金花茶花的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于以人工种植的金花茶新鲜花朵为原料，经清洗或不清洗、拣选、分切或不分切、杀青或不杀青、干燥等工艺加工制成的干制金花茶花。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8305 茶 水浸出物测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》（2020年版）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

金花茶
山茶科、山茶属植物，中文名称：金花茶，拉丁名称：*Camellia chrysantha*(Hu) Tuyama。

3.2

金花茶花

以人工种植的山茶科、山茶属植物金花茶[*Camellia chrysantha*(Hu) Tuyama)]的新鲜花朵为原料，经清洗或不清洗、拣选、分切或不分切、杀青或不杀青、干燥等工艺加工制成的金花茶花产品。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 金花茶鲜花

应新鲜质好、洁净，无腐烂、无霉变、无异味，并应符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项　　目	要　　求
色　　泽	呈淡黄色或金黄色、深黄色、棕黄色
气味、滋味	具有本品固有的香气和滋味，汤色金黄色，清澈明亮，无异味，无异嗅
组织形态	呈完整干花、花蕾、花瓣状或丝状花瓣，允许有花蕊及花朵碎屑，无虫蛀，无霉变
杂　　质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项　　目		指　　标
水分/（g/100g）	≤	13.0
总灰分/（g/100g）	≤	5.0
总黄酮（以芦丁计）/（g/100g）	≥	0.2
总皂苷（以人参皂苷Re计）/（g/100g）	≥	0.2
水浸出物/（g/100g）	≥	22.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	2.0
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤	0.2
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤	0.5
二氧化硫残留量[a]/（g/kg）	≤	0.1
敌百虫/（mg/kg）	≤	2
甲氰菊酯/（mg/kg）	≤	5

表 2 理化指标（续）

DBS 45/ 2021

项　　目	指　　标
氯氟氰菊酯/（mg/kg）　≤	15
三氯杀螨醇/（mg/kg）　≤	0.2
啶虫脒/（mg/kg）　≤	10
百菌清/（mg/kg）　≤	10
其他农药最大残留限量	符合GB 2763中茶叶的规定
[a] 非人为添加，由鲜花本底带入的允许限量值。	

4.4　微生物限量

应符合表3的规定。

表3　微生物限量

项　　目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。				

5　食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，不允许添加任何着色剂。

6　生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7　检验方法

7.1　感官要求

将样品放于洁净的白色瓷盘中，在自然光下以正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，并在室温下，嗅其气味，按食用方法冲泡后品尝其滋味。

7.2　理化指标

7.2.1　水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.2.2　总灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

7.2.3　总黄酮

按《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》（2020年版）第二部分十五章第一法规定的方法测定。

7.2.4 总皂苷

按《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》（2020年版）第二部分十四章第一法规定的方法测定。

7.2.5 水浸出物

按GB/T 8305规定的方法测定。

7.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.7 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

7.2.8 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

7.2.9 二氧化硫残留

按GB 5009.34规定的方法测定。

7.2.10 农药最大残留

按GB 2763规定的方法测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.4 食品添加剂

按国家相应标准的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

DBS 45 2021

8.3 判定规则

8.3.1 检验结果全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。
8.3.2 检验结果中若有不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检，以复检结果为准。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 预包装标签应符合 GB 7718 的要求。应标注“每日推荐食用量为≤20g 金花茶花干品。婴幼儿、孕妇、乳母不宜食用”。
9.1.2 包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

9.2 包装

产品包装材料应符合国家有关食品安全标准规定，无毒无害无异味，防透水性好。包装应密封，防潮、防污染。

9.3 运输

运输设备应洁净卫生，不应与腐蚀性物品、不清洁物品或散发强烈气味及有毒、有害物品混合装运。运输途中应防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿轻放。

9.4 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

9.5 保质期

生产厂家可以根据自身产品质量状况确定保质期。

DBS 45 2021