

# DBS45

广 西 壮 族 自 治 区 地 方 标 准

DBS 45/057 — 2018

---

## 食品安全地方标准 六堡茶(传统工艺)

2018 - 12 - 30 发布

2019 - 06 - 30 实施

广西壮族自治区卫生健康委员会 发布

## 前 言

本标准按GB/T 1.1—2009的格式编写。

本标准由广西壮族自治区卫生健康委员会提出。

本标准起草单位：桂林市产品质量检验所、苍梧县六堡茶产业发展局。

本标准主要起草人：阳文琼、石相莉、申鸿丽、黄健、莫浩越、庾国新、黄康青、梁玉、谭冬明、张鸿斌、李宝升、文可、黄利华、罗亚密、马士成、龙志荣、董鹏、黎露、卢娟、韦洁群、李宗业、陈伯昌、陈奎香。

# 食品安全地方标准

## 六堡茶(传统工艺)

### 1 范围

本标准规定了六堡茶(传统工艺)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、贮存和保质期。

本标准适用于选用苍梧县群体种、大中叶种及其分离、选育的品种、品系茶树[*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze]的鲜叶为原料,经六堡茶传统工艺制成的茶叶产品。

### 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,仅所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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 8302 茶 取样
- GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

##### 六堡茶(传统工艺)

选用苍梧县群体种、大中叶种及其分离、选育的品种、品系茶树[*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze]的鲜叶为原料,经六堡茶传统工艺制成的茶叶产品。

#### 3.2

##### 传统工艺

采用杀青、初揉、堆闷、复揉、干燥、筛选、拼配或不拼配、汽蒸或不汽蒸、压制成型或不压制成型、陈化或不陈化,不经渥堆发酵的工艺。

### 4 要求

#### 4.1 原料要求

##### 4.1.1 鲜茶叶

应新鲜、无腐烂变质,符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

##### 4.1.2 生产加工用水

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	黄褐色至黑褐色
组织形态	呈产品固有的形态
滋味及气味	具有产品固有的滋味和气味,无异味
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
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	5.0
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定
农药最大残留限量	应符合 GB 2763 的规定

#### 5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 7 检验方法

##### 7.1 取样和试样制备

###### 7.1.1 取样

按 GB/T 8302 的规定执行。

### 7.1.2 试样制备

按GB/T 8303的规定执行。

### 7.2 感官要求

将适量样品置于洁净的白色瓷盘中,目测其色泽、组织形态和杂质,并在室温下嗅其气味,加沸水冲泡后品尝其滋味。

### 7.3 理化指标

#### 7.3.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 7.3.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 7.3.3 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

#### 7.3.4 农药最大残留

按GB 2763规定的方法测定。

### 7.4 食品添加剂

按相关标准规定的方法测定。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

以同一批原料、同一工艺、同一加工场所、同一生产周期内所生产的产品为一批。

### 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。

### 8.3 判定规则

8.3.1 检验结果全部符合本标准要求时,判定该批产品合格。

8.3.2 检验结果中若微生物指标不符合本标准规定时,判该批产品不合格,不得复检;检验结果中其他项目不符合本标准时,允许按相关规定进行复检。

## 9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 9.1 标签、标志

9.1.1 产品预包装食品标签应符合GB 7718的要求。

9.1.2 产品外包装贮运图示标志应符合国家相关规定。

## 9.2 包装

9.2.1 产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定,内包装物不得重复使用。

9.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

## 9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

9.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒,装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

## 9.4 贮存

9.4.1 原料、半成品、成品应分开放置,应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。

9.4.2 产品贮存应离地、离墙,不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

## 9.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

---