

食品安全企业标准编制说明

标准名称	灵芝茶	标准主要起草人	刘惠
<p>工作概况（包括标准的制定目的、主要工作过程）</p> <p>本标准适用于以灵芝为原料，经预处理、拣选、干燥、切片或不切片、粉碎或不粉碎、混合、分装、包装等工艺加工制成的，供人开水冲泡或熬煮后饮用的灵芝茶。为了确保产品质量和食品安全，维护消费者和生产企业的合法权益，根据《中华人民共和国食品安全法》和《茶叶食品生产许可证审查细则》的规定，特制定本标准，作为组织生产和经贸活动中的依据。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）</p> <p>一、产品指标</p> <p>1、感官要求：按照本产品实际特点，对产品的色泽、形态、滋味气味、杂质做了规定。</p> <p>2、理化指标：结合本企业产品生产工艺要求的基础上，规定水分$\leq 13.0\%$、灰分$\leq 7.0\%$；其他农药最大残留限量应符合 GB 2763 对茶叶类食品的规定；污染物铅（以 Pb 计）$\leq 4.0\text{mg/Kg}$，严于 GB2762 的 20%。</p> <p>二、试验方法：</p> <p>1、感官要求：通过目测、鼻嗅按 GLFMY 0001S-2023 方法进行检验。</p> <p>2、理化指标：水分按 GB 5009.3 的方法测定；灰分按 GB 5009.4 的方法测定；铅按 GB 5009.12 的方法测定；其他污染物限量按 GB2762；其他农药残留限量按 GB2763 的方法测定。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>1、本企业标准内容与现行有关法律法规和强制性标准条款无抵触。</p> <p>2、本企业标准铅$\leq 4.0\text{mg/Kg}$，严于 GB 2762 标准中其他类（茶叶）铅（以 Pb 计）$\leq 5.0\text{mg/Kg}$ 的 20%。</p>			
<p>本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因。</p> <p>无</p>			

