

DB 44

广东省食品安全地方标准

DBS 44/010—2018

新会柑皮含茶制品

2018-11-01 发布

2019-05-01 实施

广东省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准为首次发布。

新会柑皮含茶制品

1 范围

本标准适用于新会柑皮含茶制品。

2 产品分类

2.1 填充型新会柑皮含茶制品

在新鲜的新会柑果皮中填入茶叶，经干燥、包装而成的含茶制品，如新会柑普茶。

2.2 拼配型新会柑皮含茶制品

以新鲜或干制的新会柑果皮、茶叶为主要原料，经拼配、压制或不压制、干燥、包装而成的含茶制品。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 新会柑应采用新鲜果实，果面不应打蜡，并符合DB44/T 601、GB 2762和GB 2763的规定。

3.1.2 茶叶应符合GB 2762、GB 2763以及相应食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	干燥，无霉变、无虫蛀。	将样品置于清洁、干燥白色瓷盘中，在自然光下观察组织形态，检查杂质；按包装说明冲泡后品尝滋味气味。
滋味气味	茶汤应具有相应的香气和滋味，无霉味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 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

3.4 污染物限量

应符合表 3 规定。

表 3 污染物指标

项 目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	3.5	样品采集应符合 GB 5009.1 的规定，检测取样时应将柑皮与茶叶充分混匀，按 GB 5009.12 规定的方法测定。

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》对茶叶的规定。

3.6 食品添加剂的使用

3.6.1 生产加工过程中不添加食品用香料、香精。

3.6.2 其他食品添加剂的使用应符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。

4 贮存和运输

4.1 不得与有毒、有害或有异味的物品一同贮存、运输。

4.2 贮存、运输和装卸的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等不良因素。

4.3 贮存环境应维持相对湿度在 70%以下。

4.4 在符合以上条件的情况下，产品可长期保存。
