

T/AHFIA

安徽省食品行业协会团体标准

T/AHFIA XXX—XXXX

麻仁茶

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

安徽省食品行业协会 发布

前 言

本标准按照 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》给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准由安徽方敏医药科技有限公司提出。

本标准由安徽省食品行业协会归口。

本标准起草单位：XXXXXXXXXXXXXXXXXX、XXXXXXXXXXXXXXXXXX、XXXXXXXXXXXXXXXXXX。

本标准主要起草人：XXXX、XXXX、XXXX、XXXX、XXXX。

麻仁茶

1 范围

本标准规定了麻仁茶的术语与定义、质量要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标识、标志、包装、运输、贮存和产品召回。
本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售。

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/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 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 19618	甘草
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

麻仁茶 cannabis fructus tea

以火麻仁为主要原料，添加桃仁、莱菔子、荷叶、桑叶、决明子、栀子、甘草、白砂糖、麦芽糊精等原料，经物理提取、配料、制粒、烘干、包装工艺制成的颗粒状固体饮料。其中每 100g 麻仁茶中含火麻仁 20 g。

4 质量要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.5 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和国家法律法规有关规定。

4.2 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
色泽	具有该本品应有的色泽	取 5 g 左右的被测样品，置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签上所述的食用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置 2 分钟后，看烧杯底部有无异物。
滋味	无异臭，无异味	
状态	无正常视力可见外来异物	

4.3 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）	≤7.0	GB 5009.3

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

- 4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 4.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763 的规定。

4.6 微生物限量

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 第二法
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法或第三法
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12695 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

相同原料、相同工艺、相同设备生产的产品为一批。

6.2 抽样

在同一批次中随机抽取，每检验批抽样件数不少于 5 件。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品按本标准的要求检验，检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量指标。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

6.4.2 每年至少应对产品进行一次型式检验。

6.4.3 发生下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 工艺或原材料发生重大改变时；
- b) 产品投产鉴定前；
- c) 产品停产 6 个月以上再生产时；

- d) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时;
- e) 监管部门提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部项目符合本标准要求时，判该批产品为合格品。

6.5.2 若检验结果中有项目不符合本标准要求，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检时若仍有一项或一项以上指标不符合本标准要求，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存和产品召回

7.1 标签

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 标志

应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 包装、运输、贮存和产品召回

应符合 GB 14881 的规定。
