

DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS50/ 033—2024

食品安全地方标准 老鹰茶

2024-04-23 发布

2024-10-20 实施

重庆市卫生健康委员会 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。

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。

本文件由重庆市卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：重庆中医药学院、巫溪县卫生健康委员会、重庆医科大学、重庆医药高等专科学校、巫溪县疾病预防控制中心。

本文件主要起草人：曹纬国、黄秦、余保、黄海军、张丹、魏巍、罗先钦、陈欢、郭红丽、谈利红、金江群、赵长平、董必琼。

食品安全地方标准

老鹰茶

1 范围

本文件适用于预包装老鹰茶。

2 术语和定义

老鹰茶

以毛豹皮樟*Litsea coreana* Levl. var. *lanuginosa* (Migo) Yang et P. H. Huang和（或）红果黄肉楠*Actinodaphne cupularis* (Hemsl.) Gamble的叶、芽、茎、梗为原料，经分级去杂、萎凋或摊晾、杀青、常温发酵或不发酵、揉捻、干燥等加工而成的预包装老鹰茶。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应品质正常，无劣变、无异味，符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外 形	具有该产品正常的外形和色泽，无劣变，无霉变	取适量试样置于洁净的白色样盘中，在自然光下观察形态和色泽。称取混匀试样 3 g~10 g 置带盖审评杯中，按照茶水比 1:50（质量比）加入沸水，浸泡 5 min 后，将茶汤沥入评茶碗中，嗅茶底香气，用温开水漱口，品尝茶汤滋味。
内 质	具有该产品固有的汤色、香气和滋味，无异气，无异味	

3.3 理化指标

应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g) ≤	8.5	GB 5009.3

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763及国家相关规定。

3.6 食品添加剂

不应使用食品添加剂。

3.7 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合GB 14881的规定。

4 其他

4.1 预包装食品标签内容应符合GB 7718的规定。标注营养标签时内容应符合GB 28050的规定。

4.2 食品经营过程应符合GB 31621的规定。