

ICS
B
备案号：

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2140-2015

代替 NY/T 2140-2012

绿色食品 代用茶

Green food - Herbal tea

(报批稿)

2015-12-29 发布

2016-04-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准代替NY/T 2140-2012《绿色食品 代用茶》。本标准与NY/T 2140-2012相比，除编辑性修改外，主要技术内容变化如下：

——修改了代用茶定义；

——修改了果实类代用茶和混合类代用茶的水分指标值；

——增加了吡虫啉和联苯菊酯农药残留限量指标；

——修改了乐果、氰戊菊酯、三唑磷、克百威、三氯杀螨醇农药残留限量指标值；

——删除了铜、氯氟氰菊酯和大肠菌群三个指标。

本标准起草单位：中国农业科学院茶叶研究所、农业部茶叶质量监督检验测试中心、中国绿色食品发展中心。

本标准主要起草人：汪庆华、金寿珍、张会影、王国庆、陈红平、刘汀、周苏娟、刘新。

本标准的历次版本发布情况为：

——NY/T 2140-2012。

绿色食品 代用茶

1 范围

本标准规定了绿色食品代用茶的术语和定义、分类、要求、检验规则、标签、包装、运输及贮存。本标准适用于绿色食品代用茶产品。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定
- 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 20769 水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- JF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

代用茶 Herbal Tea

选用除茶（*Camellia sinensis* L.O.Kunth）以外，由国家行政主管部门公布的可用于食品的植物花及花蕾、芽叶、果（实）、根茎等为原料，经加工制作，采用冲泡（浸泡或煮）的方式，供人们饮用的产品。涉及保健食品的应符合国家相关规定。

4 分类

根据原料的不同，产品可分为花类、叶类、果（实）类、根茎类和混合类代用茶。

5 要求

5.1 环境

代用茶产地应符合 NY/T 391 的规定。

5.2 生产和加工

5.2.1 生产过程中食品添加剂的使用应符合 NY/T 392 的规定。

5.2.2 生产过程中农药的使用应符合 NY/T 393 的规定。

5.2.3 生产过程中肥料的使用应符合 NY/T 394 的规定。

5.3 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
外观	符合各类产品应有的特色，具有固有的色泽。同一产品大小应均匀， 无劣变，无霉变	规范性附录 B
汤色	具有产品固有的汤色	
香气、滋味	具有产品固有的香气和滋味，无异气、味；无劣变	
杂质	清洁，无异物	

5.4 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
	叶类	花类	果(实)类	根茎类	混合类	
水分/%(质量分数) ≤	7.5	12.0	13.0	12.0	12.0	GB 5009.3
灰分/%(质量分数) ≤	12.0					GB 5009.4

5.5 农药残留限量

应符合相关食品安全国家标准及规定，同时符合表 3 的规定。

表 3 农药残留限量

序号	项 目	指 标	检验方法
1	多菌灵, mg/kg	≤0.5	GB/T 20769
2	氯氰菊酯, mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.146
3	毒死蜱, mg/kg	≤0.5	GB/T 20769
4	乐果, mg/kg	≤0.01	GB/T 20769
5	氰戊菊酯, mg/kg	≤0.01	GB/T 5009.146
6	三唑磷, mg/kg	≤0.01	GB/T 20769
7	克百威, mg/kg	≤0.01	GB/T 20769
8	啉虫脒, mg/kg	≤0.1	GB/T 20769
9	三氯杀螨醇, mg/kg	≤0.01	GB/T 20769

5.6 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》，检验方法按 JJF 1070 执行。

6 检验规则

申请绿色食品的代用茶产品应按照本标准中5.3~5.6以及附录A所确定的项目进行检验，其他要求应符合NY/T 1055的规定。本标准规定的农药残留限量检测方法，如有其它国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法，且其检出限和定量限能满足限量值要求时，在检测时可采用。

7 标签

应符合 GB 7718 的规定。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

按 NY/T 658 的规定执行。

8.2 运输和贮存

按 NY/T 1056 的规定执行。

附 录 A
(规范性附录)
绿色食品代用茶申报检验项目

表A.1规定了除5.3~5.6所列项目外，依据食品安全国家标准和绿色食品代用茶生产实际情况，绿色食品代用茶申报检验还应检验的项目。

表A.1 绿色食品代用茶申报检验必检项目

序号	项目	指标	检测方法
1	总砷（以As计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
2	铅（以Pb计），mg/kg	≤5.0	GB 5009.12
3	镉（以Cd计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.15
4	吡虫啉，mg/kg	≤0.5	GB/T 20769
5	联苯菊酯，mg/kg	≤5.0	GB/T 5009.146

附录B
(规范性附录)
代用茶感官指标检验方法

B.1 原理

通过检验人员正常的视觉、嗅觉、味觉和触觉感受,对产品的外观、汤色、香气和滋味特性进行评定。

B.2 检验条件**B.2.1 检测室**

B.2.1.1 光线明亮柔和,采用来自房屋北面的自然光或人工光源。地板和墙壁不反光,色泽浅淡。

B.2.1.2 室温保持 20℃左右。

B.2.1.3 室内清洁、干燥,空气新鲜流通、无异味干扰。

B.2.1.4 室内安静,无噪声干扰。

B.2.1.5 干、湿评审台高度适合感官检验要求,台面不反光。

B.2.2 器具与用水

B.2.2.1 评茶杯:白色瓷质,色泽一致。高 65 mm,外径 66 mm,内径 62 mm,容量 150 mL,带盖,盖上一小孔,在杯柄相对的杯口上缘有一呈锯齿形小缺口。

B.2.2.2 评茶碗:白色瓷质,色泽一致。高 55 mm,上口外径 95 mm,内径 92 mm,容量 150 mL。

B.2.2.3 样品盘:白色瓷质或木质,色泽一致,无异味。

B.2.2.4 称样器具:感量 0.1 g 天平。

B.2.2.5 其他器具:吐茶桶、计时器、电水壶、茶匙。

B.2.2.6 评茶用水:符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准规定,清洁无味,pH 值 6.5~8.5;宜用纯净水。

B.3 检验内容

B.3.1 按外观、汤色、香气、滋味、杂质等 5 项感官指标进行。外观检验:是否具有该类产品应有的特色、固有的色泽。同一产品大小是否均匀,有无劣变。汤色检验:汤水色泽、深浅、明暗及清浊度等。香气检验:香气的类型、纯异、高低、持久性和新陈等。滋味检验:茶汤浓度、纯异、适口性等。杂质检验:清洁,有无泥土、石子或金属等异物。

B.4 检验步骤

B.4.1 外观和杂质检验:用分样器或四分法从待检样品中分取代表性试样 100 g~250 g,置于样品盘中,将样品盘运转数次,使供试样品按粗细、大小顺序分层后,审评色泽、洁净、均匀性和有无劣变、霉变,是否清洁,有无异物。

B.4.2 汤色、香气和滋味检验:按产品特性取样 1.0 g~3.0 g,置于评茶杯中,注满沸水,加盖,冲泡 5 min 后将茶汤沥出到评茶碗中,依次检验汤色、香气和滋味。