



团 体 标 准

T/OTOP XXX—2025

贡嘎海棠茶（代用茶）

Gongga Crabapple tea (substitute tea)

（征求意见稿）

2025 - X - X 发布

2025 - X - X 实施

中国民族贸易促进会 发布

目 次

前言.....1

1 范围.....2

2 规范性引用文件.....2

3 术语和定义.....3

4 技术要求.....3

5 食品添加剂.....4

6 生产加工过程的卫生要求.....4

7 检验方法..... 错误！未定义书签。

8 检验规则.....5

9 标志、标签、包装、运输和贮存.....5

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。

本文件由炉霍县农业农村和科技局提出。

本文件由中国民族贸易促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

贡嘎海棠茶（代用茶）

1 范围

本文件规定了贡嘎海棠茶（代用茶）的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于以炉霍县境内的变叶海棠或花叶海棠鲜芽、鲜叶为原料，经除杂、摊青（萎凋）、揉捻、发酵、烘干、筛选、检验、包装等主要工艺制成的贡嘎海棠茶。

本文件规定产品贡嘎海棠茶（代用茶），孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿不宜食用。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 5009 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氢农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定

GB/T 5009.136 植物性食品中五氯硝基苯残留量的测定

GB/T 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/T 5009.176 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定

GB 5749 食品安全国家标准 生活饮用水卫生标准

GB/T6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 19787 包装材料聚烯烃热收缩薄膜
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
 GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋
 NY/T 2140 绿色食品 代用茶
 GH/T 1091 代用茶
 DB5133/T50 地理标志产品炉霍域俄色茶生产技术规程
 JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令【2023】第 70 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 贡嘎海棠

甘孜藏族自治州将蔷薇科苹果属植物变叶海棠 *Malus toringoides* (Rehd.) Hughes.或花叶海棠 *Malus transitoria* (Batal.) Schneid.统称为贡嘎海棠。

3.2 贡嘎海棠茶（代用茶） Gongga Crabapple tea (substitute tea)

选用炉霍县境内蔷薇科苹果属植物变叶海棠 *Malustoringoides* (Rehd.) Hughes.或花叶海棠 *Malustransitoria* (Batal.) Schneid.的优质嫩叶或嫩芽为原料，经特定的生产工艺加工制成的代用茶。

4 技术要求

4.1 产地环境要求

- 4.1.1 土壤环境：以山地褐色土为主，pH 值 7.2-8.6，呈弱碱性。土壤有机质含量>2%。
- 4.1.2 水质条件：主要依赖鲜水河及高原雪山融水，水质清澈无污染。灌溉水符合 GB 5084-2021《农田灌溉水质标准》。

4.2 原料要求

鲜芽、鲜叶应采自炉霍县境内生长的变叶海棠树或花叶海棠树，要求芽叶完整、新鲜、洁净、无污染、无病虫害、无异味，无杂质。

4.3 感官品质

应符合表 1 规定。

表1 感官品质

项目	要求	检测方法
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品，置子品茶杯中，茶水比（质量体积比）1：50，目测其色泽、组织形态/性状，有无杂质，嗅其气味，尝其滋味。
组织形态/形状	具有本产品固有的形状	
滋、气味	具有本产品固有的滋、气味，无异嗅、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.4 理化指标

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（质量分数），%	≤ 7.5	GB 5009.3
灰分（质量分数），%	≤ 12	GB 5009.4
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/Kg）	≤ 5.0	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.15
六六六/（mg/kg）	≤ 0.2	GB 5009.19
滴滴涕/（mg/kg）	≤ 0.2	
敌敌畏/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.20
乐果/（mg/kg）	≤ 0.01	GB/T 20769
乙酰甲胺磷/（mg/kg）	≤ 0.05	GB 5009.20
杀螟硫磷/（mg/kg）	≤ 0.5	
三氯杀螨醇/（mg/kg）	≤ 0.01	GB/T 20769
氰戊菊酯/（mg/kg）	≤ 0.01	GB/T 5009.146
溴氰菊酯/（mg/kg）	≤ 10	
氯氰菊酯 /（mg/kg）	≤ 0.5	
克百威/（mg/kg）	≤ 0.01	GB/T 20769

4.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5 食品添加剂

不得使用任何食品添加剂。

6 生产加工过程的要求

6.1 应符合 GB 14881 的规定。

生产场所应保持清洁卫生，具备良好的通风、照明、防尘、防蝇、防鼠等设施。

6.2 生产设备应定期清洗、消毒，确保设备卫生。

操作人员应保持良好的个人卫生习惯，穿戴整洁的工作服、帽、口罩等。

7 检验规则

7.1 组批

同一批鲜叶、同一生产周期、同一生产工艺所生产的同一规格的产品为一批。

7.2 出厂检验

每批产品出厂前，生产企业应进行出厂检验。出厂检验项目包括感官品质、水分、净含量。

7.3 型式检验

型式检验项目为本文件规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料产地、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 正常生产时，每年至少进行一次；
- d) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- e) 国家市场监管机构提出要求时。

7.4 判定规则

检验项目全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格产品。若有一项不符合本标准规定，可在同批产品中加倍抽样复检，复检结果仍有一项不符合本标准规定时，则判定该批产品为不合格产品。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品标签应符合 GB7718、GB28050 和国家市场监督管理总局令【2023】第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合 GB 7718 和 GB/T 30768 要求。聚烯烃热收缩薄膜，应符合 GB/T19787 的规定。产品包装应符合 GB23350 的规定，避免过度包装，应具有良好的防潮、防氧化、防异味性能。

8.2.2 内包装可采用食品级塑料袋、铝箔袋等，应符合 GB4806.8 的规定。运输包装材料是瓦楞纸箱，应符合 GB/T6543 的规定。外包装可采用纸盒、纸箱等。

8.2.3 包装应封装严密、无漏物现象，确保产品在运输和贮存过程中不受损坏。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

8.3.2 运输过程中应防雨、防潮、防晒、防挤压、防破损。

8.3.3 不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在清洁、干燥、通风、无异味、无污染的仓库内。

8.4.2 仓库应配备防潮、防鼠、防虫等设施。

8.4.3 产品应离地、离墙存放，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存。

8.4.4 产品的保质期根据包装材料和贮存条件由生产企业确定，但不得超过合理的期限。
