

ICS 67.080.01
CCS Y 60

T/JGE

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE 0136—2024

江西绿色生态 芦笋茶

Jiangxi Green Ecology Asparagus Tea



2024-12-27 发布

2025-01-26 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

目 次

1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 基本要求	2
5 评价指标	4

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。

本文件由本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：江西省农业科学院农产品加工研究所、江西国康农业集团有限公司、江西恒晖大农业科技有限公司、兴国拓诚农业科技股份有限公司。

本文件主要起草人：刘光宪、张耀、程文龙、宋建涛、李伟、王丽、黄锦卿、李雪、茅建涛、董博、付冬文、刘彩玲、李万刚。

引 言

“江西绿色生态 芦笋茶”指标水平说明：

- 本文件对生产加工的芦笋成品根据产品特性进行了分级；
- 本文件规定的“一级产品水分≤8%”，优于 NY/T 2140《绿色食品 代用茶》中“根茎类水分≤12.0%”的要求；
- 本文件规定的“一级产品灰分≤10.0%”，优于 NY/T 2140《绿色食品 代用茶》中“灰分≤12.0%”的要求；
- 本文件规定的“总砷 (mg/kg) ≤0.4”，优于 NY/T 2140《绿色食品 代用茶》中“总砷 (mg/kg) ≤0.5”的要求；
- 本文件规定的“铅 (mg/kg) ≤0.8”，优于 NY/T 2140《绿色食品 代用茶》中“铅 (mg/kg) ≤5.0”的要求；
- 本文件规定的“农药残留限量”要求符合 NY/T 2140《绿色食品 代用茶》规定；
- 本文件相较于 NY/T 2140《绿色食品 代用茶》新增“水浸出物”和“游离氨基酸总量”两项特性指标要求。

江西绿色生态 芦笋茶

1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 芦笋茶”的术语和定义、品牌认证的基本要求、评价指标等内容。

本文件适用于芦笋茶产品申请“江西绿色生态”品牌的评价或认证活动。“江西绿色生态 芦笋茶床”产品的质量检测可参照本文件执行。

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5009.3 食品中水分的测定
- GB 5009.4 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 食品中的铅的测定
- GB 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯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 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.105 黄瓜中百菌清残留量的测定
- GB/T 5009.146 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8314 茶 游离氨基酸总量的测定
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准
- GB 13271 锅炉大气污染物排放标准
- GB/T 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 19001 质量管理体系 要求
- GB/T 20014.12 良好农业规范 茶叶控制点与符合性规范
- 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
- GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南
- GB/T 24256 产品生态设计通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 32161 生态设计产品评价通则
GB/T 32744 茶叶加工良好规范
GB/T 33635 绿色制造 制造企业绿色供应链管理 导则
NY/T 391 绿色食品产地环境质量标准
NY/T 760 芦笋
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
NY/T 2140 绿色食品 代用茶
DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求

3 术语和定义

DB36/T 1138界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

芦笋茶 Asparagus Tea

以新鲜芦笋的笋尖、芦笋中段、芦笋根部等为原料，不添加其他食品原辅料和（或）食品添加剂，经清洗、整理、分切、摊晾萎凋、揉捻、杀青或发酵、烘制等工艺制成，采用类似茶叶冲泡（浸泡或煮）的方式，供人们饮用的产品（代用茶）。

3.2

江西绿色生态 芦笋茶 Jiangxi Green Ecology Asparagus Tea

符合“江西绿色生态”品牌评价通用技术要求及本文件技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌认证活动的芦笋茶

4 基本要求

4.1 主体资质

4.1.1 生产经营主体应获得生产经营许可证书，鼓励按照 GB/T 19001、GB/T 22000、GB/T 24001 等标准的规定，建立质量、食品安全、环境等相关管理体系并有效运行，宜开展 GAP、绿色食品认证或有机产品认证。

4.1.2 生产经营主体近三年未发生重大安全生产、生态环境和食品安全事故。

4.2 原料要求

制作芦笋茶的笋尖直径宜为0.8 cm以内；芦笋中段直径宜为0.8 cm-1.5 cm；芦笋根部直径为1.5 cm-2 cm，原料应符合NY/T 760要求，Pb<0.1 mg/kg。新鲜原料运抵加工厂后，应摊放于清洁卫生、通风设施完好的贮青间，建议10 h之内完成切段，切段长度宜在0.3 cm-0.5 cm。

4.3 生产加工要求

4.3.1 芦笋茶加工工艺：分拣→清洗→切段→萎凋→揉捻→杀青（发酵）→摊晾→烘制→回火（或不回火）→成品

4.3.2 生产加工环境条件应符合 NY/T 391 的规定，鼓励满足 GB/T 20014.12 和 GB/T 32744 的有关规定。

4.3.3 生产加工场所应符合 GB/T 14881 的规定。

4.3.4 冲洗加工设备用水应符合 GB 5749 的要求。

4.4 产品要求

4.4.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	指标			检验方法	
	一级	二级	三级		
质量规格					
外观	具有产品固有的色泽, 无劣变、霉变、无杂质			NY/T 2140	
汤色	具有产品固有的汤色				
香气	具有产品固有的香气, 无异味				
滋味	具有产品固有的滋味, 无异味				

4.4.2 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
	一级	二级	三级	
水分(质量分数, %)	≤ 8	12	12	GB 5009.3
灰分(质量分数, %)	≤ 10	12	16	GB 5009.4
水浸出物含量(%)	≥ 40	30	20	GB/T 8305
游离氨基酸总量(以谷氨酸计)(%)	≥ 8	6	4	GB/T 8314

4.4.3 卫生指标

应符合表3的规定。

表3 卫生指标

项目	指标			检验方法
	一级	二级	三级	
总砷(以 As 计)(mg/kg)	≤ 0.4			GB 5009.11
铅(以 Pb 计)(mg/kg)	≤ 0.8			GB 5009.12
镉(以 Cd 计)(mg/kg)	≤ 0.5			GB 5009.15

4.4.4 农药残留限量

应符合表4的规定。

表4 农药残留限量

项目	指标			检验方法
	一级	二级	三级	
吡虫啉(mg/kg)	≤ 0.5			GB/T 20769
联苯菊酯(mg/kg)	≤ 5.0			GB/T 5009.146
三氯杀螨醇(mg/kg)	≤ 0.01			GB/T 20769
氰戊菊酯(mg/kg)	≤ 0.01			GB/T 5009.146
乐果(mg/kg)	≤ 0.01			GB/T 20769
毒死蜱(mg/kg)	≤ 0.5			GB/T 20769
克百威(mg/kg)	≤ 0.01			GB/T 20769
三唑磷(mg/kg)	≤ 0.01			GB/T 20769
多菌灵(mg/kg)	≤ 0.5			GB/T 20769
氯氰菊酯(mg/kg)	≤ 0.5			GB/T 20769

表4 农药残留限量（续）

项目 质量规格	指标			检验方法
	一级	二级	三级	
啶虫脒 (mg/kg) ≤		0.1		GB/T 20769
六六六 (mg/kg) ≤		0.2		GB/T 5009.19
滴滴涕 (mg/kg) ≤		0.1		GB/T 5009.19
甲拌磷 (mg/kg) ≤		不得检出		GB/T 5009.20
杀螟硫磷 (mg/kg) ≤		0.5		GB/T 5009.20
倍硫磷 (mg/kg) ≤		0.05		GB/T 5009.20
甲胺磷 (mg/kg) ≤		不得检出		GB/T 5009.103
甲基对硫磷 (mg/kg) ≤		不得检出		GB/T 5009.20
百菌清 (mg/kg) ≤		1.0		GB/T 5009.105

4.5 包装储运要求

- 4.5.1 包装材料和容器应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9 和 GB 4806.13 的要求。
- 4.5.2 包装纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。
- 4.5.3 产品标志标签应符合 GB/T 191、GB 7718 和 GB 28050 的要求。
- 4.5.4 应依据产品特性，贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内，应符合 NY/T 1056 要求。需长时间储存的产品（1年-3年），仓库温度应在 2℃-6℃。
- 4.5.5 产品运输应符合 NY/T 1056 的要求。

5 评价指标

5.1 对于符合第4章基本要求的芦笋茶，由第三方认证机构按照表5的要求开展“江西绿色生态”品牌认证。

5.2 “江西绿色生态”评价机构应按照 DB36/T 1138 和本文件的要求，对申请认证的芦笋茶出具评价报告，符合评价要求的芦笋茶可获得“江西绿色生态”品牌认证证书。

表5 “江西绿色生态 芦笋茶”评价指标要求

序号	一级指标	二级指标	判定依据和方法 (推荐)
1	资源节约	应积极采用先进生产技术，节约水、电等能源资源和人力成本，提高生产效率	查看生产管理制度文件、生产记录、采购凭证，实地走访
2		按照 GB/T 32161 要求引进并采用先进的设计理念、工艺或设备，提高原材料利用率、成品率和回收利用率	
3		按照 GB/T 33635 要求对原料采购、储存、运输环节做好防护，减少原材料损失，生产废弃物应进行资源化回收或循环利用	
4		产品包装应符合 GB 23350 的要求，限制过度包装，宜采用可降解或可再生利用材料	
5	环境保护	企业的污染物总量控制，应符合国家和地方规定的污染物排放总量的控制指标	查看环境监测数据（环境监测报告、企业自我申明、县级以上部门出具未超标证明等材料任一均可），排放限值以当地环境部门允许值为准
6		生产污水排放应符合 GB 8978 的要求	
7		烟尘颗粒物最高可排放浓度应符合 GB 13271 的要求	
8		厂界环境噪声应符合 GB 12348 的规定	
9		生产垃圾分类处理，干湿分离，防止二次污染	

表5 “江西绿色生态 芦笋茶”评价指标要求（续）

序号	一级指标	二级指标	判定依据和方法 (推荐)
10	生态协同	按照 GB/T 24256 要求利用自然资源的生态设计,减少产品整个生命周期中产生的不利环境影响,开发生态、经济、可持续发展的产品系统	查看制度文件,工艺路线、加工过程、以及供应商相关文件
11		按照 GB/T 33635 的要求,推行绿色供应链管理,带动供应链上下游企业持续提高资源利用效率,改善环境绩效,实现绿色发展	
12	质量引领	感官指标应符合 4.4.1 的要求	NY/T 2140
13		理化指标应符合 4.4.2 的要求	
14		污染物限量应符合 4.4.3 的要求	
15		农药残留限量应符合 4.4.4 的要求	

注:“江西绿色生态”品牌评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指DB36/T 1138的第5章中规定的资源节约属性、环境保护属性、生态协同属性和质量引领属性。二级指标是一级指标的具体化