**《武义莲子流通规范》团体标准编制说明**

一、项目来源：

根据武义县农村电子商务供应链体系建设项目（项目编号：HJZX2020-104）的要求，结合行业标准和国家标准，针对武义当地2-3款特色农产品，会同各职能部门、龙头企业制定符合上行要求的团体标准。由浙江甲骨文超级码科技股份有限公司等单位成立起草工作组负责团体标准《武义莲子流通规范》草案稿的起草工作，并由武义县电子商务协会归口。

二、标准制定工作的目的与意义：

本标准适用于武义莲子及其干制品的包装、运输和销售。

莲子，为武义县特产，尤其以武义宣莲最为有名，以颗大粒圆、饱满肉厚、肉酥味美、营养丰富、药用价值高而著称。武义莲子栽培区主要分布于武义的柳城、西联、大源、泽村等乡镇。

过去，莲子都是以小作坊的形式进行简单地干制而成的莲子干品，现阶段随着市场对武义莲子需求的不断提升，因深受消费者喜爱，莲子也开始了工厂化生产。近年来，生产武义莲子的企业规模逐年壮大销售额逐年增长。武义莲子逐渐出现在线下门店，商超以及线上超市。

以往，对武义莲子流通的监测都仅仅是按照精检看莲子产品是否合格，这样很不规范。因为“莲子”这一食品在流通过程中存在一定的质量安全隐患。因此制定规范的武义莲子流通规范标准，可以填补武义莲子流通规范标准方面的空白，统一武义莲子流通规范的标准，有利于建立公平、有序的市场秩序，有利于稳定和提高产品质量，促进企业走质量效益型发展道路，增强企业素质，提高整个行业的市场竞争力，保护人体健康，维护消费者权益。同时为我国食品监管机构提供科学的执法依据。

三、与我国现有法律法规和其他国内外标准的关系：

目前未收集到有关莲子流通规范生产企业现有执行的食品安全国家标准及行业标准。

与武义莲子流通规范产品相关的标准有：NY/T 1504-2007《莲子》、DB32/T 2995-2016 《莲子加工技术规程》。

可供参考的标准有： T/JXSP 001-2017《赣南莲子》。

DB32/T 2995-2016 《莲子加工技术规程》是地方标准，如果作为流通标准的话缺少产品的质量指标和产品特性指标，T/JXSP 001-2017《赣南莲子》是适合于当地的团体标准，无法适用于武义莲子流通规范的特色指标。农业部发布的NY/T 1504-2007 莲子是仅规定了经绿色食品认证的莲子的产品标准，不适用于一般食品生产企业生产的莲子产品。

四、项目负责单位及标准制定主要工作过程：

本标准由浙江甲骨文超级码科技股份有限公司组织专业技术人员成立工作组，安排人员分工，进行项目可行性分析，对项目的必要性和可行性进行充分论证；对武义莲子流通规范生产企业及作坊进行实地考查，对生产加工过程进行调研；同时对原辅料、产品的感官、理化、食品添加剂、非食用物质等各项指标进行大量检测并进行数据整理及分析，制定适合该类产品的标准。

1、2020年10月10日-12月30日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

2、2021年1月5日-2021年3月2日，收集、攥写和提交团体标准立项申请材料。

3、2021年3月3日上午收到武义县电子商务协会予以立项文件并成立起草工作组。

4、2021年3月12日下午完成《武义莲子流通规范》团体标准草案稿。并在工作组讨论后形成工作组讨论稿。

5、2021年3月15日在武义县电子商务服务中心召开专家研讨会：1.武义莲子流通规范定义将“圆粒莲”修改为“圆粒红莲”，适用于本地莲子品种； 2.感官指标中应增加“粒数/1000 g指标”。3.文本4.3中“检验”应该为“感官检测”。4.文本4.4卫生指标中增加“六六六、滴滴涕”农残。5.文本7.3.3增加“对破损及受潮的包装必须立即更换”。6.文本8.1中增加“销售台账保存期限不得少于2年”。 7.文本8.3中保质期应分情况说明清楚。如普通包装、真空包装、冷藏状态下的保质期。

五、标准制定原则：

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等有关法律法规，按GB/T 1.1-2020的编写原则进行编写。以加强武义莲子流通规范卫生安全为原则，深入调查研究，保证规范起草工作的科学性、规范性和可操作性。

（一）可操作性的原则

本规范制定过程中按照可操作性的原则，结合武义莲子流通规范生产企业的实际情况，对标准内容进行科学设定。为武义莲子流通规范行业、武义莲子流通规范生产企业、检测单位、市场监督等部门提供科学管理的依据。

（二）与国内外标准协调一致原则

在标准制定过程中，起草组按照食品安全标准《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T 1.1-2020）中的原则要求进行编写。仔细查阅国内外的相关标准，根据实际情况，确定了团标的框架结构和各项技术内容要求。

（三）公开透明的原则

起草过程中坚持公开、透明的原则，除召开专家座谈会听取意见外，还将向社会公开广泛征求意见，如来自行业协会、检测机构、生产企业以及食品安全监督管理部门等各方意见，并吸收和采纳部分意见。

六、标准主要条款说明：

标准名称：与根据武义县电子商务协会关于印发2020 年度第一批团体标准立项的通知，要求相一致为“武义莲子流通规范”。

前言部分：在“前言”中确定由武义县电子商务协会归口，便于标准的咨询服务和相关解释。

1. 范围

本标准规定了武义莲子的质量要求、包装、运输、贮藏、销售、不合格产品的处理等要求。

本标准适用于武义莲子及其干制品的包装、运输和销售。

1. 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。

NY/T 1504 莲子

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/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 6388 运输包装收发货标志

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* 1. 武义莲子 Wuyi lotus seed

本标准中的武义莲子是指产于武义县行政区域内，具有粒大肉厚，酥松易煮等特点的莲子。

* 1. 圆粒红莲 circular and red lotus seed

具有本品种特征特性、符合本标准要求，机械去掉外壳、保留红色种皮的天然干莲子。

* 1. 钻芯莲 hollow lotus seed

具有本品种特征特性、符合本标准要求，机械钻掉莲芯的圆粒红莲。

* 1. 磨皮白莲grind endodemis white lotus seed（序号排列问题）

具有本品种特征特性、符合本标准要求，机械磨去红色种皮的钻芯莲。

* 1. 通芯白莲hollow white lotus seed

具有本品种特征特性、符合本标准要求，采摘八至九成熟的鲜莲，去掉外壳、种皮和莲芯，经烘焙加工的干莲子。

* 1. 开边莲dissect lotusseed

将圆粒红莲纵向对称劈开，去掉莲芯的干莲子。

* 1. 缺陷莲defect lotus seed

有各种缺陷（瘪子、破损、变黑等）的干莲子。

* 1. 霉变mouldiness

霉菌侵入莲肉而产生发霉变质现象。

* 1. 虫蛀worm-eaten

莲子被虫蛀食的现象。

1. 质量要求
   1. 基本要求

产品质量应符合NY/T 1504等相关标准的规定。

* 1. 感官指标
     1. 圆粒红莲

感官指标应符合表1的规定

表1 圆粒红莲感官指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 |  | 等级 |  |
| 一级 | 二级 | 三级 |
| 形状、色泽与气味 | 卵圆、均匀一致、表皮粉红透白、色泽一致。有莲子固有的清香，无异味 | 卵圆、均匀一致、表皮粉红或红色。有莲子固有的清香，无异味 | 圆形或卵圆形，表皮红色或暗红色。有莲子固有的清香，无异味 |
| 粒数/1000 g | <950 | <1050 | <1100 |
| 净度，％ | 100 | ≥99 | ≥98 |
| 缺陷率，/ | ≤2 | ≤5 | < 12 |
| 霉变、虫蛀 | 无 | 无 | 无 |

* + 1. 钻芯莲

感官指标应符合表2的规定：

表2 钻芯莲感官指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 |  | 等级 |  |
| 一级 | 一级 | 二级 |
| 形状、色泽与气味 | 卵圆、均匀一致、表皮粉红透白、色泽一致。有莲子固有的清香，无异味 | 卵圆、均匀一致、表皮粉红或红色。有莲子固有的清香，无异味 | 圆形或卵圆形，表皮红色或暗红色。有莲子固有的清香，无异味 |
| 粒数/1000g | ≤1000 | ≤1080 | ≤1160 |
| 通芯率，％ | ≥98 | ≥95 | ≥90 |
| 净度，％ | 100 | ≥99 | ≥98 |
| 缺陷率，％ | ≤3 | ≤6 | ≤12 |
| 霉变、虫蛀 | 无 | 无 | 无 |

* + 1. 磨皮白莲

感官指标应符合表3的规定。

表3 磨皮白莲感官指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 |  | 等级 |  |
| 一级 | 二级 | 二级 |
| 形状、色泽与气味 | 近圆柱形，表面光滑，乳白色，胚芽端留有紫褐色环、色泽一致。有莲子固有的清香，无异味 | 近圆柱形，表面光滑，乳白色，胚芽端及柱面有紫褐色环和色斑，色泽基本一致。有莲子固有的清香，无异味 | 近圆柱形，表面光滑，乳白色或乳白微黄，胚芽端及柱面有紫褐色环和色斑。有莲子固有的清香，无异味 |
| 粒数/1000 g | ≤1250 | ≤1300 | ≤1400 |
| 通芯率，％ | ≥98 | ≥95 | ≥90 |
| 净度，％ | 100 | ≥99 | ≥98 |
| 缺陷率，％ | ≤1 | ≤4 | ≤8 |
| 霉变、虫蛀 | 无 |  | 无 |

* + 1. 通芯白莲

感官指标应符合表4的规定。

表4 通芯白莲感官指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 |  | 等级 |  |
| 一级 | 二级 | 三级 |
| 色泽、形状与气味 | 颗粒卵圆、均匀一致，表面乳白微黄，色泽一致。有莲子固有的清香，无异味 | 颗粒卵圆，均匀一致，表面微皱，色泽乳白微黄。有莲子固有的清香，无异味 | 颗粒圆形或卵圆形，表面微皱、乳白微黄或黄色。有莲子固有的清香，无异味 |
| 粒数/1000g | ≤1000 | ≤1100 | ≤1200 |
| 通芯率，% | ≥98 | ≥95 | ≥90 |
| 净度，％ | 100 | ≥99 | ≥98 |
| 缺陷率，％ | ≤2 | ≤5 | ≤10 |
| 霉变、虫蛀 | 无 | 无 | 无 |

* + 1. 开边莲

感官指标应符合表5的规定。

表5 开边莲感官指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 |  | 等级 |  |
| 特级 | 一级 | 二级（合格品） |
| 形状、色泽与气味 | 剖面卵圆形、内凹、肉质厚实，表面粉红透白，剖面乳白微黄，均匀一致。有莲子固有清香，无异味 | 剖面卵圆形或圆形，内凹，表面红色、剖面乳白微黄。有莲子固有的清香，无异味 | 剖面圆形或卵圆形，表面红或暗红色，剖面乳白微黄或乳黄色。有莲子固有的清香，无异味 |
| 净度，% | 100 | ≥99 | ≥98 |
| 缺陷率，％ | ≤4 | ≤7 | ≤13 |
| 霉变、虫蛀 | 无 | 无 | 无 |

* 1. 感官检测（前面表格中粒数是以1000g为测量标注，前后应统一）
     1. 色泽、形状、虫蛀用目测检测，霉变、气味用嗅的方法检测。
     2. 粒数

随机抽取样品1000g，数粒，重复两次，取平均值。

* + 1. 通芯率

随机抽取样品1000g，数粒，捡去未通芯粒数，求其通芯率。通芯率按公式（1）计算。

 ················（1）

式中：

——通芯率，以百分率表示（%），

——通芯粒数，单位为粒，

——样品粒数，单位为粒。

* + 1. 净度

随机抽取样品1000g,用φ6mm孔铁筛过筛，检出杂志称量，净度按公式（2）计算。

·············（2）

式中：

——净度，以百分率表示（%），

——样品总质量，单位为克（g），

——筛出物质量，单位为克（g），

——其他未过筛的杂质质量，单位为克（g）。

* + 1. 缺陷率

随机抽取样品1000g，捡出缺陷莲并称重，计算缺陷率，缺陷率按公式（3）计算。

··················（3）

式中：

——缺陷率，以百分率表示（%），

——缺陷莲的质量，单位为克（g），

——样品总质量，单位为克（g）。

* 1. 卫生指标

卫生指标应符合表6的规定。

表6莲子卫生指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 1 | 砷（以As计）/（mg/kg） | ≤0.5 | GB 5009.11 |
| 3 | 铅（以Pb计）/（mg/kg） | ≤0.2 | GB 5009.12 |
| 4 | 镉（以Cd计）/（mg/kg） | ≤0.05 | GB 5009.15 |
| 5 | 汞（以Hg计）/（mg/kg） | ≤0.01 | GB 5009.17 |
| 6 | 敌敌畏/（mg/kg） | ≤0.1 | GB/T 5009.20 |
| 7 | 乐果/（mg/kg） | ≤0.5 | GB/T 5009.20 |
| 8 | 敌百虫/（mg/kg） | ≤0.1 | GB/T 5009.20 |
| 9 | 黄曲霉素B1/（mg/kg） | ≤0.01 | GB 5009.22 |
| 10 | 亚硫酸盐（以SO2计）/（mg/kg） | ≤50 | GB 5009.34 |
| 11 | 多菌灵/（mg/kg） | ≤0.5 | GB/T 5009.188 |
| 12 | 氯氰菊酯/（mg/kg） | ≤0.5 | GB/T 5009.110 |
| 13 | 溴氰菊酯/（mg/kg） | ≤2 | GB/T 5009.110 |
| 14 | 六六六/（mg/kg） | ≤0.05 | GB/T5009.19 |
| 15 | 滴滴涕（mg/kg） | ≤0.05 | GB/T5009.19 |
| 注：未列项目及禁用、限用农药，按国家有关规定执行。 | | | |

* 1. 理化指标

应符合表7的规定。

表7 莲子理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 水分/（g/100g） ≤ | 12 | GB 5009.3 |
| 蛋白质/(g/100g) ≥ | 18 | GB 5009.5 |
| 淀粉/(g/100g)≥ | 40 | GB 5009.9 |

# 

1. 包装
   1. 包装材料
      1. 内包装材料必须具有牢固、无毒、防潮、遮光等作用；外包装材料具有保护莲子固有形态、抗压的功能，便于装卸、运输。
      2. 直接接触莲子的包装材料必须是食品级的。不得使用聚氯乙烯、混有氯氟碳化合物的膨化聚苯乙烯等有毒物质作包装材料，不使用油墨印刷的纸张，不使用盛装过其他物品的食品袋包装莲子。重复使用的布袋使用前应清洗干净。不得使用含有荧光染料的材料。
      3. 内包装上的印刷油墨或标签标识使用的黏着剂、印油等必须无毒。
      4. 莲子包装材料用纸应符合GB 4806.8的规定，高分子材料应符合GB/T 4456、GB 4806.7的规定，复合包装铝箔袋材料应符合GB 9683的规定，塑料编织袋包装材料应符合GB/T 8946的规定。
      5. 预包装莲子包装标签标识应符合GB 7718预包装食品标签通则，符合法律、法规的规定，并符合相应食品安全标准的规定；应清晰、醒目、持久，应使消费者购买时易于辨认和识读；直接向消费者提供的预包装食品标签标示应包括食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容；非零售的莲子，应在包装物上或随行文件中注明品种、等级、产地、质量、生产日期和生产厂家。
      6. 在供应链过程中应为运输、仓储、销售等建立包装单元。
      7. 运输包装应具备醒目、清晰、整齐的标志，标志应符合GB/T 191的规定，标志的内容应符合GB/T 6388的规定。
      8. 各包装单元应具备可追溯二维码或条形码。
   2. 包装过程管理
      1. 包装人员应持健康证上岗，保持良好的个人卫生。
      2. 包装过程莲子产品不得接触地面；工作台面应清洁。
      3. 内包装间应相对独立，包装前应对包装场所进行清洁，宜用紫外线消毒30min以上，防止包装过程中污染。
2. 运输
   1. 运输工具
      1. 可选择火车、船舶、汽车、飞机等。
      2. 装运莲子的车箱、船舱、机舱等应保持干燥、清洁、无异味、无污染。
      3. 运输工具在装运前应清理干净，必要时进行清洗、灭菌消毒。
      4. 运输工具的铺垫物、遮盖物等应清洁、无毒、无害。
   2. 运输管理
      1. 不得与化肥、农药及任何有害、有毒、有气味的物品一起混运。
      2. 装运前应检查运输数量，填写运输单据；运输单据字迹清晰，内容正确，项目齐全。
      3. 储运图示标志必须符合GB/T 191规定。收发货标志应符合GB/T 6388规定。
      4. 运输过程中应防止雨淋。装卸过程应轻装、轻卸，防止强烈挤压和剧烈震动，不得损坏包装件。
      5. 运输过程应有完整的档案记录，并保留相应的单据。
3. 贮藏
   1. 贮藏环境
      1. 周围环境应无异味、清洁、卫生，远离污染源。
      2. 贮藏莲子的仓库应设在干燥处，应避免生活区和加工区的污染和干扰。
      3. 贮藏莲子的场所应便于运输车辆进出，路面应硬化。
   2. 贮藏设施
      1. 贮存莲子应有专用仓库，仓库内应清洁、干燥、无异味。
      2. 有良好的避光、防潮、封闭功能，具有防火、防虫、防蝇、防鼠设施。
      3. 贮藏设施应牢固，使用的材料应无毒、无害。
   3. 贮藏管理
      1. 贮藏场所、设施及周边要定期打扫，必要时进行消毒。贮藏设备及使用工具在使用前均应进行清理（洗），防止污染。
      2. 仓库内要按不同种类、不同等级和不同批次的莲子进行分类存放，并应标识清楚，分别堆码，产品应堆放整齐，应离地、离墙存放。
      3. 莲子入库前，应检查包装是否完好以及内装物有无变质等现象。对破损及受潮的包装必须立即更换。
      4. 定期检查产品质量，对贮藏超期产品，及时进行移库或报废处理。
      5. 应设仓贮管理人员，定期检查莲子产品质量和贮藏设施的卫生情况，定期清洁（理），保持贮藏产品完好。
      6. 建立仓库管理档案，详细记载出入库产品的种类、生产日期或批号、包装类型、数量、运输方式和时间。保留相应的单据。
4. 莲子的销售
   1. 销售台账

从事莲子批发业务的经营者应建立莲子销售台账，如实记录批发莲子的品种、规格、数量、流向等内容，销售台账保存期限不得少于2年。

* 1. 自查

莲子经营者应对销售莲子进行定期检查和清货，对变质、外包装破损、出厂日期等标识不清或不符合食品安全标准的莲子，应及时下架，不得销售。

* 1. 保质期

干制莲子贮存在常温、干燥的环境中，普通包装保质期为12个月，真空包装保质期为18个月；冷库贮藏保质期为24个月。

* 1. 临期莲子
     1. 临期莲子应建立销售专区，统一放置到临期专区销售，并向消费者做出醒目提示。
     2. 对于采用捆绑形式销售的临期莲子，属于附赠的商品应加贴“赠品”字样标识，捆绑及“赠品” 字样标识不得遮盖产品生产日期。
  2. 存放

莲子销售环节的存放条件应满足产品标签标识上明示的温度要求，必须保持干燥、清洁，不得与有毒有害物品共存放。

1. 不合格莲子的处理
   1. 莲子经营者如在储存或销售过程中发现超过保质期或变质的莲子，应立即下架，隔离、标识、记录并统一处理。
   2. 莲子经营者应建立不合格莲子退市和召回制度，如发现有不符合食品质量安全国家标准等的不合格莲子，应立即停止销售，全部下架封存，并接受退换货。
   3. 根据《中华人民共和国食品安全法》第六十三条要求确定“应将莲子召回和处理情况向所在地县级市场监督管理部门报告；需要对召回的莲子进行无害化处理、销毁的，应提前报告时间、地点。县级市场监督管理部门认为必要的，企业应配合其实施现场监督。”
   4. 莲子经营者应建立不合格莲子处理记录，对发现的不合格莲子，应如实记录莲子名称、供应者、下架原因、下架时间、处理方式、处理数量、监销人员姓名、通知和报告情况等。
   5. 莲子经营者应根据消费者购货凭证，依法对消费者履行不合格莲子的更换、退货等义务。

**《武义绿茶流通规范》团体标准编制说明**

一、项目来源：

根据武义县农村电子商务供应链体系建设项目（项目编号：HJZX2020-104）的要求，结合行业标准和国家标准，针对武义当地2-3款特色农产品，会同各职能部门、龙头企业制定符合上行要求的团体标准。由浙江甲骨文超级码科技股份有限公司等单位成立起草工作组负责团体标准《武义绿茶流通规范》草案稿的起草工作，并由武义县电子商务协会归口。

二、标准制定工作的目的与意义：

本标准适用于武义绿茶的包装、运输和销售。

武义绿茶是武义县境内以茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经杀青、揉捻、干燥等工序而制成的产品，未经发酵的工艺，且保留了鲜叶的天然物质，含有的茶多酚、儿茶素、叶绿素、咖啡碱、氨基酸、维生素等营养成分，其干茶色泽 和冲泡后的茶汤、叶底以绿色为主调，故名绿茶。其中，武义绿茶以武阳春雨最为有名。根据武阳春雨品质特征和茶树品种特性，武阳春雨适制品种以春雨一号、春雨二号为主，其他品种为辅。春雨一号、春雨二号品种具有花果香显，滋味甘醇的品质特征。 武阳春雨具有独特的品质特征“甜、绵、软”。如针形茶：外形肥壮挺直，绿润鲜活；汤色嫩绿明亮；香气清高馥郁，带花果香；滋味甜醇甘鲜；叶底嫩匀绿亮。

《武义绿茶流通规范》团体标准的制定，符合市场实际需求，该产品在国内市场具有较大的刚性需求。本标准明确了武义绿茶应满足的安全指标和质量指标，对提升食品安全风险管控和武阳春雨品牌形象树立，具有十分重要的作用。

三、与我国现有法律法规和其他国内外标准的关系：

1.与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。

2.与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标满足 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 2763.1《食品 安全国家标准 食品中百草枯等 43 种农药最大残留限量》要求，相关食品安全技术要求高于食品安全国家强制性标准。

3.与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

主要参考和引用推荐性国标标准 GB/T 14456.1-2017《绿茶 第 1 部分：基本要求》

四、项目负责单位及标准制定主要工作过程：

本标准由浙江甲骨文超级码科技股份有限公司组织专业技术人员成立工作组，安排人员分工，进行项目可行性分析，对项目的必要性和可行性进行充分论证；对武义绿茶流通规范生产企业及作坊进行实地考查，对生产加工过程进行调研；同时对原辅料、产品的感官、理化、食品添加剂、非食用物质等各项指标进行大量检测并进行数据整理及分析，制定适合该类产品的标准。

1、2020年10月10日-12月30日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

2、2021年1月5日-2021年3月2日，收集、攥写和提交团体标准立项申请材料。

3、2021年3月3日上午收到武义县电子商务协会予以立项文件并成立起草工作组。

4、2021年3月12日下午完成《武义绿茶流通规范》团体标准草案稿。并在工作组讨论后形成工作组讨论稿。

5、2021年3月15日在武义县电子商务服务中心召开专家研讨会：1.武义绿茶流通规范定义将“绿茶”修改为“武义绿茶”； 2. .武义绿茶流通规范定义增加“可追溯性”。3.文本4.1.2增加“标志的内容应符合GB/T 6388的规定”。4.文本5.1.1增加“无《生产许可证》生产单位生产的产品”。5.文本6.4增加“根据相关记录，查找原因，明确纠正的措施”。

五、标准制定原则：

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等有关法律法规，按GB/T 1.1-2020的编写原则进行编写。以加强武义绿茶流通规范卫生安全为原则，深入调查研究，保证规范起草工作的科学性、规范性和可操作性。

（一）可操作性的原则

本规范制定过程中按照可操作性的原则，结合武义绿茶流通规范生产企业的实际情况，对标准内容进行科学设定。为武义绿茶流通规范行业、武义绿茶流通规范生产企业、检测单位、市场监督等部门提供科学管理的依据。

（二）与国内外标准协调一致原则

在标准制定过程中，起草组按照食品安全标准《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T 1.1-2020）中的原则要求进行编写。仔细查阅国内外的相关标准，根据实际情况，确定了团标的框架结构和各项技术内容要求。

（三）公开透明的原则

起草过程中坚持公开、透明的原则，除召开专家座谈会听取意见外，还将向社会公开广泛征求意见，如来自行业协会、检测机构、生产企业以及食品安全监督管理部门等各方意见，并吸收和采纳部分意见。

六、标准主要条款说明：

标准名称：与根据武义县电子商务协会关于印发2020 年度第一批团体标准立项的通知，要求相一致为“武义绿茶流通规范”。

前言部分：在“前言”中确定由武义县电子商务协会归口，便于标准的咨询服务和相关解释。

1. 范围

本标准规定了武义绿茶的包装、运输、贮存、销售、追溯与召回等要求。

本标准适用于武义绿茶的包装、运输和销售。

1. 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。

GH/T 1070 茶叶包装通则

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 30375 茶叶贮存

国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 武义绿茶 Wuyi Greentea

本标准的武义绿茶是指在武义县行政区域内，选用适宜的茶树品种进行繁育和栽培，用特有的工艺加工制作而成，具有鲜爽回甘等特有品质特征的绿茶。

3.2 可追溯性 traceability

通过记录证明来追溯产品的历史、使用和所在位置的能力（即材料和成份的来源、产品的加工历史、产品交货后的销售和安排等）。

1. 包装、运输和贮存
   1. 包装
      1. 武义绿茶的包装基本要求应符合GH/T 1070的要求，在供应链过程中为运输、仓储、销售等建立包装单元。各包装单元应具备可追溯二维码或条形码
      2. 运输包装应具备醒目、清晰、整齐的标志，标志应符合GB/T 191的规定，标志的内容应符合GB/T 6388的规定。
      3. 销售包装单元的标签内容应符合GB 7718和《食品标识管理规定》的规定。
   2. 运输
      1. 运输工具可选择火车、船舶、汽车、飞机等，车厢、船舱、机舱等应保持干燥、清洁、无异味、无污染，装运前应清理干净，必要时进行清洗、灭菌消毒。
      2. 运输不得与化肥、农药及任何有害、有毒、有气味的物品一起混运。
      3. 运输过程中应防止雨淋。装卸过程应轻装、轻卸，防止强烈挤压和剧烈震动，不得损坏包装件。
   3. 贮存

武义绿茶的贮存应符合GB/T 30375的要求。

1. 销售
   1. 基本要求
      1. 严禁销售以下茶叶产品：

a） 无《生产许可证》生产单位生产的产品；

b） 无茶叶产品检验合格证明的产品；

c） 有毒、变质、被污染或其他感官性状异常的产品；

d） 超过保质期限的产品；

e）其他不符合法律法规规定的产品。

* + 1. 应办理食品流通许可证。
  1. 卫生与安全管理
     1. 销售门店应保持室内外地面清洁，柜台洁净，墙壁、天花板无污垢、蜘蛛网和粉尘。
     2. 门店销售人员应持健康证上岗，穿戴洁净的工作服，保持良好的形象。
     3. 销售门店应有防火、防盗、防潮、防热、防霉、防虫、防鼠及方污染等安全措施，保证各种设施、设备安全有效，确保茶叶产品和人员的安全。
  2. 售后服务
     1. 应建立售后服务档案，对顾客提出的意见和处理结果予以登记，定期汇总上报企业相关部门。
     2. 定期开展用户访问，积极做好售后服务工作，及时向主管负责人反馈客户质量查询或投诉信息，并落实相关质量改进措施。
     3. 对消费者投诉的质量问题，应在接到信息后第一时间予以处理，重大问题应及时上报企业主管负责人。
     4. 营业场所内应设立顾客意见本、服务公约、服务电话和行业主管部门投诉电话。
     5. 对消费者提出的合理化建议应予以采纳，并保持与消费者的沟通。
     6. 制定便民服务措施，提供义务咨询、送货上门等服务，提高顾客满意度。
  3. 人员与职责

应建立销售人员管理制度，明确职责和操作规范，并保持考核记录。

1. 追溯与召回

6.1 产品应具备可追溯性，建立产品追溯制度，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

6.2 应合理划分并记录生产批次，采用产品批号等方式进行标识，便于产品追溯。

6.3 应根据国家有关规定建立产品召回制度。当发现生产的食品不符合食品安全标准或存在其他不适于食用的情况时，应当立即停止生产及流通，召回已经上市销售的茶叶，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

6.4 对被召回的茶叶，应严格按规定进行处理。根据相关记录，查找原因，明确纠正的措施。