

Q/YDF

云南德凤茶业有限公司企业标准

Q/YDF 0001 S—2022

普洱茶膏

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5331⁰⁰⁰⁷S-2022
备案日期: 2022年6月27日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2022-06-11 发布

2022-06-27 实施

云南德凤茶业有限公司

发布

前 言

我公司生产的普洱茶膏是以普洱茶为主要原料，经水提取、过滤、浓缩、干燥、成型、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南德凤茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：卢凤美。

安全企

331

年

普洱茶膏

1 范围

本标准规定了普洱茶膏的产品分类、技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。
本标准适用于以普洱茶为主要原料，经水提取、过滤、浓缩、干燥、成型、包装等工艺加工制成的普洱茶膏。

2 规范性引用文件

本标准所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，仅所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。

3 产品分类

根据所使用原料的不同分为：普洱茶膏（熟茶）、普洱茶膏（生茶）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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
色泽	具有相应产品固有的色泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、冲溶后口尝。
组织形态	呈块状或颗粒状固体	
气味及滋味	具有相应产品固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂物	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

业标准备
S-
月

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100% ≤	15.0	GB 5009.3
总灰分, g/100% ≤	18.0	GB/T 18798.2
稀土, mg/kg ≤	2.0	GB 5009.94

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表5的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

4.5 最大农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物指标

4.6.1 微生物限量应符合GB 2714的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶叶的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 取样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得小于10kg，抽取样品总量为600g（不少于4个独立包装），样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量和水分。

案章
日

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

5.5 检验规则

微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格产品；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及相关规定，封装严密，包装牢固。

6.3 运输

运输时应轻装轻卸，防潮，避免剧烈撞击、重压。运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防暴晒等措施。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

成品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



2022年 6月 11日

多凤英

备案单位主要负责人（签字）

2022年 6月 11日