

Q/PQF

普洱市齐福茶叶有限公司企业标准

Q/PQF 0003 S—2022

代替 Q/PQF 0003 S-2021

茶膏 茶粉

云南省食品安全企
备案号: 5308⁰¹⁷
备案日期: 2022年

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308⁰¹⁷ S- 2022
备案日期: 2022年 12月 25日

2022-12-25 发布

2022-12-30 实施

普洱市齐福茶业有限公司 发布

前 言

我公司生产的茶膏、茶粉是以普洱茶、红茶、绿茶、白茶为原料，添加（或不添加）茉莉花、菊花、三七花、三七叶茎、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、桂花、荷叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、橘皮、余甘子、糯米香叶、玛卡粉、人参（人工种植五年及以下）、黄精干品，经提取、过滤、浓缩、成型（或不成型）、粉碎（或不粉碎）、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照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 7101《食品安全国家标准 饮料》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/PQF 0003 S-2021《普洱茶膏 茶粉》。

本标准由普洱市齐福茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：李汁、李晓奇。

茶膏 茶粉

1 范围

本标准规定了普洱茶膏、茶粉的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以普洱茶、红茶、绿茶、白茶为原料，添加（或不添加）茉莉花、菊花、三七花、三七叶茎、桂花、荷叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、橘皮、余甘子、糯米香叶、玛卡粉、人参（人工种植五年及以下）、黄精干品，经提取、过滤、浓缩、成型（或不成型）、粉碎（或不粉碎）、包装等工艺制成。

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

按照工艺的不同分为：茶膏、茶粉、调味茶膏、调味茶粉、四种类型。

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 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。
- 4.1.3 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。
- 4.1.4 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。
- 4.1.5 玛卡粉：应符合 DBS53/001 的规定。
- 4.1.6 人参（人工种植五年及以下）：应符合 DBS22/024 的规定。
- 4.1.7 三七花：应符合 DBS53/023 的规定。
- 4.1.8 三七茎叶应符合 DBS53/024 的规定。
- 4.1.9 干制铁皮石斛花应符合 DBS53/030 的规定。
- 4.1.10 干制铁皮石斛叶应符合 DBS53/031 的规定。
- 4.1.11 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.12 茉莉花、菊花、桂花、荷叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、橘皮、余甘子、糯米香叶、黄精干品：应无异味、无霉变、无外来可见杂质，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.13 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的要求

表 1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	茶膏（包括调味茶膏）	茶粉（包括调味茶粉）	
外 观	呈块状或颗粒状固体	呈粉末状	取适量的样品，置于一清洁的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。另取 0.2g 样品于清洁透明容器中，加 80℃ 以上的蒸馏水 100ml，溶解混匀，鼻嗅、口尝。
色 泽	褐黄色或褐红色		
滋味与气味	用水冲溶后，具有本产品相符合的气味和滋味，无异味		
杂 质	用水冲溶后，汤色澄清，无肉眼可见的外来杂质		

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目	要 求		检验方法
	茶膏（包括调味茶膏）	茶粉（包括调味茶粉）	
水分, g/100g ≤	15.0	10.0	GB5009.
总灰分, g/100g ≤	25.0		GB5009.4

4.4 微生物指标

应符合表3的要求。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g ≤	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群, CFU/g ≤	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB4789.15
致病菌（沙门氏菌） ≤	5	0	0	—	GB4789.4

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行

4.5 污染物限量

应符合GB2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

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

4.6 农药残留量

应符合GB2763的规定。

4.7 食品添加剂

应符合 GB2760 的规定。

4.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.9 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 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一规格、同一原料、同一工艺生产的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于10kg，随机抽取2 kg（不少于30个最小包装），分成两份，1份送检，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分。

5.4 型式试验

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

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

该产品若检验项目中有任何一项不符合本标准，允许用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

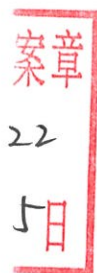
6.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 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食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输



运输工具应清洁干燥、卫生，无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、避光、干燥、无异味的库房内，仓库周围应无异味气体污染，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。产品贮存时应离墙、离地，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》。

四、本单位于2022年12月15日至2022年12月20日在普洱市质量技术协会公众号上进行了标准文本和编制说明备案前公示(不少于5个工作日),广泛征求社会各方意见。



备案单位(盖章)

李晓奇

备案单位主要负责人(签字)

2022年12月15日

2022年12月15日