

Q/MHC

勐海茶业有限责任公司企业标准

Q/MHC 0006 S—2023

代替 Q/MHC 0006 S-2020

茶饮料

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53280076 S- 2023

备案日期: 2023 年 9 月 27 日

云南省食品

备案号: 53280076 S- 2023

备案日期: 2023 年 9 月 27 日

2023 - 09 - 27 发布

2023 - 10 - 04 实施

勐海茶业有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的茶饮料是以茶叶的水提取液或其浓缩液或茶粉（包括速溶茶粉、研磨茶粉）为原料，添加或不添加食品添加剂、凝结魏茨曼氏菌、桂花、重瓣红玫瑰、菊花、桑叶、菊苣、栀子、葛根、荷叶、橘皮（陈皮）、余甘子、人参（5年及5年以下人工种植的人参）、茶树花、枸杞、罗汉果、沙棘、山楂、红枣、茉莉花、咖啡、紫皮石斛，经加工制成的茶液体饮料或茶固体饮料。根据相关法律法规制定本标准，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 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2022《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/MHC 0006 S-2020《茶饮料》。

本标准由勐海茶业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：曾新生、袁国霞、邵爱菊、熊明枝、王光鹏、赵月凤。

茶饮料

1 范围

本标准规定了茶饮料的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于以茶叶的水提取液或其浓缩液或茶粉（包括速溶茶粉、研磨茶粉）为原料，添加或不添加食品添加剂、凝结芽孢杆菌、桂花、重瓣红玫瑰、菊花、桑叶、菊苣、栀子、葛根、荷叶、橘皮（陈皮）、余甘子、人参（5年及5年以下人工种植的人参）、茶树花、枸杞、罗汉果、沙棘、山楂、红枣、茉莉花、咖啡、紫皮石斛，经加工制成的茶液体饮料或茶固体饮料。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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

根据使用的辅料及加工工艺不同进行分类。

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 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定；
- 4.1.3 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定；
- 4.1.4 橘皮（陈皮）：应符合 DB4407/T70 的规定；
- 4.1.5 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定；
- 4.1.6 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定；
- 4.1.7 罗汉果：应符合 NY/T 694 的规定；
- 4.1.8 咖啡：应符合 NY/T 289 的规定；
- 4.1.9 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。
- 4.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.11 桂花、重瓣红玫瑰、菊花、桑叶、菊苣、栀子、葛根、荷叶、余甘子、沙棘、山楂、人参（5年及5年以下人工种植的人参）、茶树花、茉莉花：应洁净、无污染、无霉变、无虫柱、无异味，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.12 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

4.2.1 茶固体饮料

安全企业标准
28 S-
年 月

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	呈块状、晶体状、颗粒状或粉末状固体	按照标签标示冲调或冲泡方法制备50 ml 样品，倒入无色透明的容器中，置于明亮处，观察其状态、色泽，嗅其气味，品尝其滋味
色泽	具有该产品固有的正常色泽	
香气和滋味	具有该产品应有的香气和滋味，无异味	
汤色	具有该产品相应的色泽	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.2.2 茶液体饮料和茶浓缩液

应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	要求		检验方法
	茶液体饮料	茶浓缩液	
色泽	具有该产品应有的色泽，允许有茶成分导致的混浊或沉淀		取 50ml 混合均匀的被测样品，倒入无色透明的容器中，置于明亮处，观察其状态、色泽，嗅其气味，品尝其滋味
香气和滋味	具有该产品应有的香气和滋味，无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

4.3 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	茶液体饮料			检验方法	
	原味茶饮料	调味茶饮料	复（混）合茶饮料		
茶多酚， mg/kg ≥	普洱茶	300	150	150	GB/T 21733 附录 A 的方法
	绿茶	500			
	乌龙茶	400			
	红茶	300			
	其它茶	300			
注1：茶固体饮料按标签标注的冲调或冲泡方法稀释后，其中的茶多酚含量应符合表中同类产品的规定。					
注2：茶浓缩液按标签标注的稀释倍数稀释后，其中的茶多酚含量应符合表中同类产品的规定。					

4.4 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4的规定。

表4 污染物限量

项目		指标		检验方法
		固体类	液体类	
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	0.24	GB 5009.12

4.5 微生物指标

应符合GB 7101和GB 29921的规定。

4.6 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。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 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

以同一品种的配料，同一批投料，同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品中随机抽取至少16个最小独立包装（总净含量不少于600g），样品分为2份，1份用于检验，1份用于留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经出厂检验合格方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺和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

检验结果中有任一项指标不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准，有任一项指标不合格，均判定为产品不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定；
- 6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

案章

日

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的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、卫生、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压，运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内，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，分类堆码整齐，堆码高度以不损害产品，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：

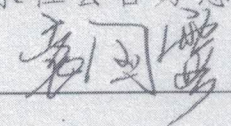
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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2023年09月25日至2023年10月13日大益普洱茶官网 <http://www.dayitea.com/>上进行了标准文本和编写说明备案前公示（不少于5个工作日）广泛征求社会各方意见。




备案单位主要负责人 (签字)
2023年09月25日