

Q/MJB

勐海玖玖八茶厂企业标准

Q/MJB 0001 S—2023

茶膏（粉）

云南省食
备案号：
备案日期：

云南省食品安全企业标准备案章
备案号：53280059 S-2023
备案日期：2023年8月8日

2023-08-08 发布

2023-08-15 实施

勐海玖玖八茶厂 发布

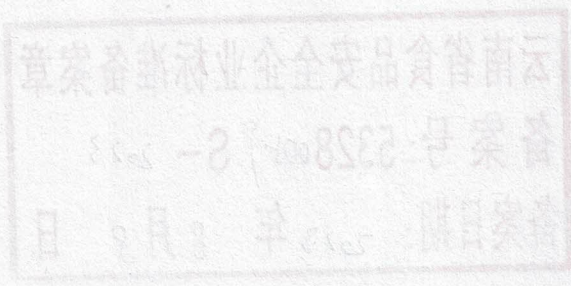
前 言

我公司的茶膏（粉）以普洱茶（生、熟茶）、红茶、绿茶为主要原料添加（或不添加）金银花、铁皮石斛、荷叶、糯米香叶、橘皮、甘草、蒲公英、姜、决明子、菊花、茉莉花、重瓣红玫瑰、红薯叶，经提取、过滤、浓缩、干燥、成型（或不成型）、粉碎（或不粉碎）包装等工艺加工而成。根据国家相关法律法规的规定，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GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量》、GB7101-2015《食品安全国家标准 饮料》的规定制定，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。

本标准由勐海玖玖八茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：孔召福。



茶膏（粉）

1 范围

本标准规定了茶膏（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（生、熟茶）、红茶、绿茶为主要原料添加（或不添加）金银花、铁皮石斛、荷叶、糯米香叶、橘皮、甘草、蒲公英、姜、决明子、菊花、茉莉花、重瓣红玫瑰、红薯叶，经提取、过滤、浓缩、干燥、成型（或不成型）、粉碎（或不粉碎）包装等工艺加工而成的茶膏（粉）。

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

根据原料的不同分为：原味茶膏（粉）和调味茶膏（粉）。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 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 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 其他原辅材料：应符合相应食品安全标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定

表1 茶膏（粉）感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	呈块状或颗粒状固体	取适量样品置于洁净的白磁盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味、无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
汤 色	具有该产品冲泡后应有的色泽	

食品安全企业标准
5328 S-
年 月

4.3 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
	茶膏	茶粉	
水分 g/100g ≤	15.0	10.0	GB5009.3

4.4 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3的规定。

表3 污染物限量

项 目	要 求	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.8	GB5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物限量

应符合 GB 7101 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,并按JJF1070中规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

以同一种的配料，同一批投料，同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

按 G/T 8302 的方法执行。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经检验合格方能出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

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、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) 出厂检验与上次形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 判断规则

微生物指标不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检。其他指标不合格时，允许在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。

5.6 标志

5.6.1 包装标签标识应符合 GB 7718 的规定；

5.6.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/ 191 的规定。

5.7 包装

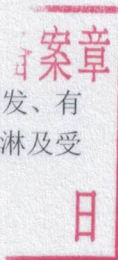
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.8 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。

5.9 贮存

产品贮存于清洁卫生、阴凉、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、易污染的物品混贮。产品应离地、离墙堆放，分类堆码整齐，堆码高度以不损害产品和方便摆放和提取为宜。



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7月19日至2023年7月27日在企业标准信息公共服务平台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（盖章）

2023年7月27日

孔召福

备案单位主要负责人（签字）

2023年7月27日