

# Q/YYY

## 云南一叶生物科技股份有限公司企业标准

Q/YYY 0002 S—2024

### 红茶速溶粉

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53090002 S-2024  
备案日期: 2024年 01月 03日

云南省食  
备案号:  
备案日期:

2024-01-03 发布

2024-01-05 实施

云南一叶生物科技股份有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的红茶速溶粉是以红碎茶为原料，经水提取、过滤、浓缩、干燥等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标参照GB 2762-2022《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 食品中农药最大残留限量》、GB/T 13738.1-2017《红茶 第1部分：红碎茶》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。

本标准由云南一叶生物科技股份有限公司起草、提出并解释。

本标准主要起草人：莫楠、周丹、葛发欢、何日凤、莫文艳、曾竟轩、莫忠海、周雪、莫云伟。

# 红茶速溶粉

## 1 范围

本标准适用于以红碎茶为原料，经水提取、过滤、浓缩、干燥等工序加工而成的红茶速溶粉。

本标准规定了红茶速溶粉的术语和定义、产品分类、技术要求、加工工艺、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

## 2 规范性引用文件

本标准所引用的文件对于文件的应用必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于文件；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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 红碎茶：应干燥、清洁，无污染，应符合 GB/T 13738.1《红茶 第1部分：红碎茶》的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料，不添加茶多酚、咖啡因。

## 4 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该品应有的色泽	取 4 g 左右的被测样品置于一洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和状态，称取样品 0.5 g，置于透明的玻璃烧杯内冲泡溶解后，嗅其气味、品尝其滋味，静置 2 min 后，看烧杯底部有无异物
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味	
状态	具有该产品应有的形态，无结块，无正常视力可见外来物	

### 4.1 理化指标

应符合表 2 的规定

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分/ (%)	≤ 6.5	GB 5009.3
灰分/ (%)	≤ 30.0	GB 5009.4
茶多酚/ (%)	≧ 15.0	GB/T 21733附录A
咖啡因/ (%)	≤ 15.0	GB 5009.139
表儿茶素/ (%)	≧ 0.2	GBT 21727-2008
表没食子儿茶素没食子酸酯/ (%)	≧ 0.5	
表儿茶素没食子酸酯/ (%)	≧ 0.5	

#### 4.2 污染物指标

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3的规定。

表3 污染物限量指标

项 目	指 标	检测方法
铅 (以Pb计) / (mg / kg)	≤ 4.0	GB 5009.12

#### 4.3 微生物限量指标

应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌落/ (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/ (CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10 中的平板计数法
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

#### 4.4 农药残留限量指标

应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定的方法测定。

### 5 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

## 6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以同一批原料，同一工艺、同一级别、同一生产周期内生产的同一规格且包装完好的产品为一组批。

### 7.2 抽样

按照 GB/T 18798.1 的要求执行。

### 7.3 出厂检验

产品出厂需经公司检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。检验项目按国家相关规定执行。

### 7.4 型式检验

正常生产情况下型式检验项每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

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

### 7.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任意一项不合格时，则规定该产品为不合格产品，不得复检；其余指标若有不合格项时，用留样进行复检，以复检结果为准。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

8.1.1 销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 外包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，包装严密，封口牢固、无破损。

### 8.3 运输

备案章

月 日

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；搬运时应轻拿轻放；运输产品时应防雨、防潮、防晒；禁止与有毒、有异味、易污染的物品混装、混运。

#### 8.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、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。

#### 9 保质期

在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件下，且包装完好，产品的保质期按产品包装标注执行。

---



## 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12月29日至2024年01月02日在公司公众号“一叶生物”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。

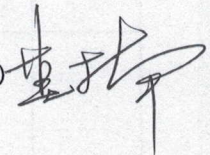
云南一叶生物科技股份有限公司

备案单位（盖章）



2024年 1 月 3 日

备案单位主要负责人（签字）



2024年 1 月 3 日