

Q/SMC

云南十木草生物科技有限公司企业标准

Q/SMC 0001 S—2024

茶 膏

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010283 S-2024

备案日期: 2024 年 06 月 11 日

2024-06-11 发布

2024-06-13 实施

云南十木草生物科技有限公司

发 布

前 言

我公司生产的茶膏是以普洱生茶、普洱熟茶、红茶、绿茶、白茶为主要原料，添加或不添加橘皮、干制三七花、人参（人工种植）、三七须根、灵芝、黄精、天麻、大枣、柠檬、山楂、菊花、茉莉花、重瓣红玫瑰、桂花、丁香等辅料，经提取、过滤、浓缩、成型、干燥、包装等工艺加工而成。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、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照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》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南十木草生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈存宇。

食品安

号：53

期：

茶 膏

1 范围

本标准规定了茶膏的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以普洱生茶、普洱熟茶、红茶、绿茶、白茶为主要原料，添加或不添加橘皮、干制三七花、人参（人工种植）、三七须根、灵芝、黄精、天麻、大枣、柠檬、山楂、菊花、茉莉花、重瓣红玫瑰、桂花、丁香等辅料，经提取、过滤、浓缩、成型、干燥、包装等工艺加工而成的茶膏。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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

3.1 按原料不同分为：纯茶膏、调味茶膏。

3.1.1 纯茶膏：普洱生茶膏、普洱熟茶膏、红茶膏、绿茶膏、白茶膏。

3.1.2 调味茶膏：花卉类茶膏、果蔬类茶膏等。

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 13738.1 或 GB/T 13738.2 或 GB/T 13738.3 的规定。

4.1.3 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 或 GB/T 14456.2 的规定。

4.1.4 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。

4.1.5 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。

4.1.6 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。

4.1.7 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.8 人参（人工种植）、灵芝、天麻、黄精、橘皮、柠檬、山楂、菊花、茉莉花、重瓣红玫瑰、桂花、丁香等：应洁净、无虫蛀、无霉变、无异味、无其他肉眼可见外来杂质，并符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.10 其他原辅料：应符合相应的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

纯茶膏应符合表1的规定，调味茶膏应符合表2的规定。

表1 纯茶膏感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	呈块状或者颗粒状固体。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有该产品应用的滋味、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。	

表2 调味茶膏感官要求

项 目	要 求		检验方法
	花卉类茶膏	果蔬类茶膏	
组织形态	具有花卉与茶结合的正常色泽块状或颗粒状固体。	具有果蔬与茶结合的正常色泽、块状或颗粒状固体。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中在自然光下，目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有花卉与茶的正常滋味、气味，无异味。	具有果蔬与茶的正常滋味、气味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	无肉眼可见外来杂质。	
汤 色	具有该产品冲泡后应有的色泽。	具有该产品冲泡后应有的色泽。	

4.3 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3

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
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.8 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JJF 1070规定的方法检测。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.10 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样基数不小于10kg, 抽取600g样品(分装于6个独立包装)分成两份, 一份检验, 一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前, 由公司质量检验部门进行检验, 检验合格并附合格证后方可出厂, 出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次, 检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者, 亦应进行型式检验:

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化, 可能影响产品质量时;
- 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) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中, 若微生物指标有任一项不合格时, 则判定该批产品为不合格, 不得复检; 其余指标若有不符合本标准时, 可用留样进行复检, 以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 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、无异味、无污染，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、混放。

章

日

备案单位承诺书

本食品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》。



备案单位（盖章）

2024年5月22日

陈存宇

备案单位主要负责人（签字）

2024年5月22日