

# Q/MMS

## 勐海勐普神韵茶厂企业标准

Q/MMS 0001 S—2024

### 茶膏（粉）

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53280072 S- 2024  
备案日期: 2024 年 8 月 8 日

云南省  
备案号  
备案日期

2024-08-08 发布

2024-08-17 实施

勐海勐普神韵茶厂 发布

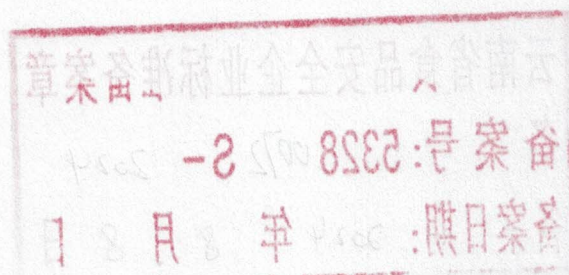
## 前 言

我厂的茶膏（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、橘皮、甘草、蒲公英、姜、决明子、菊花、茉莉花、重瓣红玫瑰、红枣等，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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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。

本标准由勐海勐普神韵茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：孟明星。



# 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、橘皮、甘草、蒲公英、姜、决明子、菊花、茉莉花、重瓣红玫瑰、红枣等，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 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定；
- 4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 4.1.6 金银花、铁皮石斛、荷叶、橘皮、甘草、蒲公英、姜、决明子、菊花、茉莉花、重瓣红玫瑰、红枣等应保持完整、无蛀虫、洁净、无污染和其他非食品类别杂物，符合相应食品安全标准 and 有关规定；
- 4.1.7 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

安全企业标准

3328 S-

年 月

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      |                               |

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 |
| 茶多酚 g/100g ≥ | 20   | 10   | GB/T3813 |

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

4.6.1 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JJF 1070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 茶叶制品的规定。

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/T8302 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

形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：

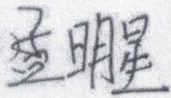
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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》。



孟明星

备案单位主要负责人（签字）

2024年08月4日