

Q/YQK

云南涌乾生物科技有限公司企业标准

Q/YQK 0001 S—2024

云南省
食品安全
企业标准
备案

茶膏

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040022S-2024
备案日期: 2024年07月05日

2024-07-05 发布

2024-07-07 实施

云南涌乾生物科技有限公司发布

前 言

我公司生产的茶膏是以绿茶、红茶、白茶、普洱茶等茶叶为主要原料,添加或不添加药食同源植物可食用的根、茎、叶、花及果(实)中一种或几种为主要原料,经浸提、过滤、浓缩、成型或不成型、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、包装或灌装等工艺制成。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,其中铅指标的限量严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南涌乾生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:杨斌。

案章
月 日

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、运输及贮存。

本标准适用于以绿茶、红茶、白茶、普洱茶等茶叶为主要原料,添加或不添加药食同源物质、可食用植物的根、茎、叶、花及果(实)中一种或几种为主要原料,经浸提、过滤、浓缩、成型或不成型、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、包装或灌装等工艺制成的茶膏。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅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 按照原辅料和生产工艺分为:普洱茶膏、白茶膏、红茶膏、乌龙茶膏、绿茶膏、调味茶膏。
- 3.2 按照产品成型形状不同分为:块状茶膏、晶体茶膏、浸膏。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生产加工用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 普洱茶:应符合 GB/T 22111 的规定。
- 4.1.3 红茶:应符合 NY/T 780、GB/T 13738.1 的规定。
- 4.1.4 绿茶:应符合 GB/T 14456.1 及 GB/T 14456.2 的规定。
- 4.1.5 乌龙茶:应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 4.1.6 黑茶:应符合 GB/T 32719.1 的规定。
- 4.1.7 黄茶:应符合 GB/T 21726 的规定。
- 4.1.8 白茶:应符合 GB/T 22291 的规定。
- 4.1.9 药食同源植物、可食用植物的根、茎、叶、花及果(实):应洁净、无霉变、无污染的产品,并应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.10 其他原辅料:应符合相应的食品标准和有关规定,不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	成块状、晶体状或粉末状，具有各品种应有的色泽、冲泡后具有该产品应有的正常色泽。	取 0.5g 茶膏置于洁净的玻璃杯或烧杯中，加入 300ml 沸水，用玻璃棒轻轻搅拌溶解，待调味茶膏完全溶于水中，目测茶汤色泽、溶解性及有无杂质。鼻嗅、口尝其气味、滋味。
气味、滋味	具有各品种应有的气味、滋味，冲泡后具有该产品的特征香气、饮用清香爽净，无异味。	
杂 质	冲泡溶解后无肉眼可见外来杂质。	

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
水分，%	≤ 13.0	GB 5009.3
茶多酚，g/100g	≥ 10.0	GB/T 8313
总灰分，g/100g	≤ 18.0	GB 5009.4

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的要求。

表3 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规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.9.1 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

食品安全企业
5304 S
年

5 检验规则

5.1 组批

同一批原料、同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

5.3 从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于 10kg，抽取不少于 2 个独立包装样品，样品总量不得少于 600g，分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.4 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格，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。

5.5 型式检验

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

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- 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。

5.6 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格；其余指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，并按相关规定和要求执行。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关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。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得摔、撞、挤、压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。

标准备案章

月 日

云南省
备案号
备案日期

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位（盖章）

2024年7月4日

杨斌

备案单位主要负责人（签字）

2024年7月4日

