

Q/MSD

妙事达茶业（云南）有限公司企业标准

Q/MSD 0001 S—2024

速溶茶

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010372S-2024

备案日期: 2024年08月27日

2024-08-27 发布

2024-08-29 实施

妙事达茶业（云南）有限公司 发布

I

前 言

我公司生产的速溶茶是以有机红茶、有机青钱柳叶为原料，经提取（8 倍水量，65℃浸提 1 h）、反渗透浓缩、冷冻干燥（温度-40℃）、分装、包装等工艺加工制成。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》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。

本标准由妙事达茶业（云南）有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘日锋、陈思霖。

食品

号: 530

期:

速溶茶

1 范围

本标准规定了速溶茶的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以有机红茶、有机青钱柳叶为原料，经提取（8倍水量，65℃浸提1 h）、反渗透浓缩、冷冻干燥（温度-40℃）、分装、包装等工艺加工制成的速溶茶。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 有机红茶：应符合 NY 5196 的规定。
- 3.1.2 有机青钱柳叶：应符合相应的食品标准及相关规定。
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 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及辅料。

3.2 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	具有相应产品应有的色泽，冲泡后具有相应产品应有的色泽。	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。
滋味和气味	具有相应产品特有的气味、滋味，冲泡后具有相应产品的香气和滋味，无异味。	
形 态	具有相应产品应有的形态。	
杂 质	冲泡溶解后无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.4

咖啡碱, g/100g	≤	15.0	GB/T 8312
茶多酚, g/100g	≥	6.0	GB/T 8313

3.4 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	指 标	检验方法
铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 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。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一生产周期内，经提取、浓缩、干燥连续加工过程得到的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于200袋，抽样数量为12袋。将样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 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) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- 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。

4.5 判定规则

标准备

3-

月

检验结果中，全部指标符合规定的产品则判定为合格产品；若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标若有任一项不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料及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。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉干燥、清洁、通风良好的库房内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮；堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

章

日

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》。



日

刘日飞

备案单位主要负责人（签字）

2024年 8 月 15 日