

Q/MHC

勐海茶业有限责任公司企业标准

Q/MHC 0005 S—2024

代替 Q/MHC 0005 S-2021

普洱茶膏（粉）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53280117 S- 2024

备案日期: 2024年 12月 17日

云南省食

备案号:

备案日期:

2024 - 12 - 17 发布

2024 - 12 - 26 实施

勐海茶业有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的普洱茶膏（粉）是以普洱茶（生、熟）为原料，经提取、过滤、浓缩、干燥、成型（或不成型）、粉碎（或不粉碎）、包装工艺制成。根据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 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 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准由勐海茶业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：曾新生、袁国霞、蒋洁琳、熊明枝、王光鹏、赵月凤。

本标准代替Q/MHC 0005 S-2018，Q/MHC 0005 S-2021。

本标准勐海茶厂亦适用。

普洱茶膏（粉）

1 范围

本标准规定了普洱茶膏（粉）的产品分类、技术要求、检验规则、标识、包装、运输和贮存。
本标准适用于以普洱茶（生、熟茶）为原料，经提取、过滤、浓缩、干燥、成型（或不成型）、粉碎（或不粉碎）、包装工艺制成的普洱茶制品。

2 规范性引用文件

本标准所列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 按照工艺的不同分为：普洱茶膏、普洱茶粉。
- 3.2 按照原料的不同分为：普洱茶膏（熟茶）、普洱茶膏（生茶）、普洱茶粉（熟茶）、普洱茶粉（生茶）。

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 生产加工用水：应符合 GB 5749 的有关规定；
- 4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定，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
	普洱茶膏	普洱茶粉	
外 观	呈块状或颗粒状固体	呈晶体状或粉末状	取样品 5 g（精确至 0.01 g），均匀摊放在洁净的培养皿（直径 10 cm）中，并将培养皿置于定性滤纸（直径 15 cm）上，在自然光线下观察其色泽和外观形状
色 泽	具有该产品固有的正常色泽		
香气和滋味	具有该产品应有的香气和滋味，无异味		按照标签标示冲调或冲泡方法制备 50 ml 样品，倒入无色透明的容器中，置于明亮处，观察其状态、色泽，嗅其气味，品尝其滋味
汤 色	具有与原茶类产品相应的汤色		
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

安全企业标准
28 S-
年

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
	普洱茶膏		普洱茶粉		
	生茶	熟茶	生茶	熟茶	
水分, g/100g ≤	10.0	10.0	8.0	8.0	GB 5009.3
灰分, g/100g ≤	15.0	20.0	15.0	20.0	GB 5009.4
茶多酚, g/100g ≥	15.0	10.0	15.0	10.0	GB/T 8313

4.4 污染物限量

应符合表3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

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物指标

4.6.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定；

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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，按JJF 1070 规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶制品的规定。

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

以同一品种的配料，同一批投料，同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品中随机抽取至少 16 个最小独立包装（总净含量不少于 600g），样品分为 2 份，1 份用于检验。

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

正常情况下，型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、生产工艺和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

检验结果中有任一项指标不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准，有任一项指标不合格，均判定为产品不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定；

6.1.2 产品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

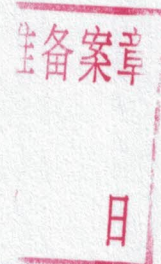
运输工具应清洁、卫生、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。

6.5 保质期

在符合本标准贮运条件下，产品未启封或包装未破损的产品适宜长期保存。



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》。

勐海茶业有限责任公司

备案单位（盖章）

2024年12月16日

张亚峰

备案单位主要负责人（签字）

2024年12月16日