

Q/YGC

云南贡润祥茶产业开发有限公司企业标准

Q/YGC 0004 S—2024

代替 Q/ YGC 0004 S-2022

云南省
备案号
备案日期

调味茶膏

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53040052S-2024

备案日期: 2024年11月20日

2024-11-20 发布

2024-11-22 实施

云南贡润祥茶产业开发有限公司发布

前 言

我公司生产的调味茶膏是以茶叶为主要原料，加入可食用植物的花、叶、果、根茎等辅料中的一种或几种，经水浸提、分离过滤、浓缩、干燥、包装等工艺制作而成。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是按照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，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品的实际制定。

本标准由云南贡润祥茶产业开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张光辉、谭国洪、杨有田、杨斌、赵天瑞。

备案章

月 日

调味茶膏

1 范围

本标准规定了调味茶膏的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以茶叶为主要原料，加入可食用植物的花、叶、果、根茎等辅料中的一种或几种，经水浸提、分离过滤、浓缩、干燥、包装制成的调味茶膏。

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 按照原料的不同分为：调味普洱生茶膏、调味普洱熟茶膏、调味红茶茶膏、调味绿茶茶膏、调味乌龙茶茶膏、调味黑茶茶膏。

3.2 按外观形态的不同分为：晶体、块状、粉末。

3.3 按所加可食用植物的品种分为：

3.3.1 单一型调味茶膏：以茶叶为原料，添加一种可食用植物的花、叶、果、根茎等辅料加工包装而成一种原料加工。

3.3.2 混合型调味茶膏：以茶叶为原料，添加两种或两种以上可食用植物的花、叶、果、根茎等辅料加工包装而成。

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 NT/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：应新鲜、无霉变，并应符合相应的食品标准及有关规定。

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 重红玫瑰、茉莉花、桂花、菊花、金银花、薄荷、辣木叶、玛咖、柠檬、蓝莓、桑葚、香橼、柚子、葛根、荷叶、枣(大枣)、橘皮、咖啡、松花粉、油菜花粉、蛹虫草、白果、三七花、人参(五年及五年以下人工种植):应干燥洁净、无霉变、无虫蛀、无污染,并符合相应的食品标准及相关规定。

4.1.10 其他原辅料:应符合相应的食品标准及有关规定,不得使用非食品用原料和辅料。

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 调味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
茶多酚, g/100g	≥ 5	GB/T 8313
水分, g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 18.0	GB 5009.4
蛋白质 ^a , g/100g	≥ 2.0	GB 5009.5
膳食纤维 ^a , g/100g	≥ 2.0	GB 5009.88

注:^a仅限含玛咖的制品。

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 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。

4.6.2 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。并按JJF 1070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的规定。

4.8.1 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

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。不得扔摔、撞击、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。

云南省食
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）

赵和忍

备案单位主要负责人（签字）

2024年11月08日

2024年11月08日