

Q/XYH

云南轩辕古茶庄园有限公司企业标准

Q/XYH 0003 S—2025

茶膏（粉）



2025 - 10 - 16 发布

2025 - 10 - 20 实施

云南轩辕古茶庄园有限公司 发布

前 言

我公司生产的茶膏（粉）是以普洱茶、红茶、绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶等中的一种或是几种茶为主要原料，添加或不添加菊花、橘皮、茉莉花等辅料，经水浸提、分离过滤、浓缩、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎，添加或不添加低聚木糖、玉米低聚肽粉等新资源食品原料，按特定配方，经混合、定性、包装等工艺制成。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，其中铅指标的限量值严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南轩辕古茶庄园有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘宣义。



茶膏（粉）

1 范围

本标准规定了茶膏（粉）的产品分类、技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于以普洱茶、红茶、绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶等中的一种或是几种茶为主要原料，添加或不添加菊花、橘皮、茉莉花等辅料，经水浸提、分离过滤、浓缩、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎，添加或不添加低聚木糖、玉米低聚肽粉等新资源食品原料，经混合、包装等工艺制成的茶膏（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

根据使用原料和工艺不同进行分类。

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 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。
 4.1.3 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。
 4.1.4 绿茶：应符合 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 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
 4.1.7 其他原辅料：应符合食品相关标准和有关规定，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	具有该品种应有的色泽。	取适量样品放入洁净的玻璃杯或烧杯中，加入 200ml 沸水，用玻璃棒轻轻搅拌溶解，待茶膏（粉）完全溶于水中，目测茶汤色泽，溶解性及有无杂质，嗅、口尝其滋味。
滋味与气味	具有该品种应有的滋味，气味、无异味。	
组织形态	具有该品种应有的形态。	
杂质	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
	茶膏	茶粉	
水分, g/100g	≤ 15	10	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 20		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 微生物限量

- 4.5.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。
4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763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 JF 1070 规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

- 4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。
4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。



5.2 抽样

同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于 10kg，抽取 600g 样品（分装为 6 个独立包装），分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应由质量监督部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、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) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格产品；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，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 的规定
- 6.1.2 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。包装材料应符合 GB/T 25436 的规定。

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。产品堆放时离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜；

食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对接案的食品企业标准负责，是食品企业标准的第一责任人。

二、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等）均为真实，并符合《食品安全法》及其实施条例。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

三、按照本备案食品企业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。

四、本企业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》。



备案企业（盖章）

备案企业主要负责人（签字）

2025年10月16日

2025年10月16日