

关于 Q/XTH 0006 S-2025 《茶膏（粉）》 变更的说明

我公司于 2025 年 8 月 6 日发布了 Q/XTH 0006 S-2025 《茶膏（粉）》企业标准，代替 2025 年 4 月 9 日发布的 Q/XTH 0006 S-2025 《茶膏（粉）》企业标准。但 2025 年 8 月 6 日版本发布时，忘记附上变更说明，因此于 2025 年 9 月 28 日重新发布，标准内容无变动。

2025 年 9 月 28 日重新发布版本相较于 2025 年 4 月 9 日发布版本，具体调整的内容为：将“以普洱茶（生、熟茶）、红茶、白茶、绿茶、黑茶、乌龙茶、调味茶等为主要原料，添加（或不添加）金银花、铁皮石斛、荷叶、橘皮、甘草、蒲公英、姜、决明子、菊花、茉莉花重瓣红玫瑰、红枣等”修改为“以普洱茶（生茶、熟茶）、红茶、白茶、绿茶、黑茶、乌龙茶为主要原料，添加（或不添加）药食同源物质（菊花、黄精、橘皮、西洋参、天麻）、重瓣红玫瑰、仙草、人参（人工种植五年或五年以下）、三七花、茉莉花、桂花为辅料”。

因此，我公司《茶膏（粉）》（Q/XTH 0006 S-2025）以 2025 年 9 月 28 日发布的版本为准，2025 年 8 月 6 日、2025 年 4 月 9 日发布的 Q/XTH 0006 S-2025 《茶膏（粉）》企业标准均作废。

我公司特对本次备案标准变更做出说明。

西双版纳同谷茶业有限公司

2025 年 9 月 28 日



前 言

我公司生产的茶膏（粉）是以普洱茶（生茶、熟茶）、红茶、白茶、绿茶、黑茶、乌龙茶为主要原料，添加（或不添加）药食同源物质（菊花、黄精、橘皮、西洋参、天麻）、重瓣红玫瑰、仙草、人参（人工种植五年或五年以下）、三七花、茉莉花、桂花为辅料，经提取、过滤、浓缩、干燥、成型（或不成型）、粉碎（或不粉碎）、包装加工制成。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 2761—2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762—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。

本标准由西双版纳同合茶业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：邓嘉威。



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、标签、标识、包装、运输和贮存。

本标准适用于以普洱茶（生茶、熟茶）、红茶、白茶、绿茶、黑茶、乌龙茶为主要原料，添加（或不添加）药食同源物质（菊花、黄精、橘皮、西洋参、天麻）、重瓣红玫瑰、仙草、人参（人工种植五年或五年以下）、三七花、茉莉花、桂花为辅料，经提取、过滤、浓缩、干燥、成型（或不成型）、粉碎（或不粉碎）、包装加工制成的茶膏（粉）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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

根据工艺的不同分为：原味茶膏（粉）和调味茶膏（粉）。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 普洱茶（生茶、熟茶）：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 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。
- 4.1.4 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。
- 4.1.5 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。
- 4.1.6 黑茶：应符合 GB/T 32719.1 的规定。
- 4.1.7 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 4.1.8 菊花、黄精、橘皮：应符合《中华人民共和国药典》（2025年版）的规定。
- 4.1.9 西洋参、天麻：应符合《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023年第9号）》的规定。
- 4.1.10 重瓣红玫瑰、仙草：应符合《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010年第3号）的规定。
- 4.1.11 人参（人工种植五年或五年以下）：应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告2012年第17号）的规定。
- 4.1.12 三七花：应符合 DBS53/023 的规定。
- 4.1.13 茉莉花、桂花：应洁净，无虫蛀、无污染、无霉变、无异味，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.14 其他辅料：应符合相应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
组织形态	呈块状或颗粒状固体	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、气味	具有该产品应有的滋味、气味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
汤色	具有该产品冲泡后应有的色泽	

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)	≤ 15.0	10	GB 5009.3
茶多酚/(g/100g)	≥ 20	10	GB/T 8313

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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物限量

应符合GB 7101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中规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760茶叶制品的规定。

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

以同一种的配料，同一批投料，同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

按GB/T 8302的方法执行。

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

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、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) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

微生物指标不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检。其他指标不合格时，允许在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。

6 标签、标识、包装、运输、贮存

6.1 标签、标识

6.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718 的规定。

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，搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压，运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品贮存于清洁卫生、阴凉、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。产品应离地离墙堆放，分类堆码整齐，堆码高度以不损害产品和方便摆放和提取为宜。



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》。



备案单位（盖章）

2025年 9 月 28 日



备案单位主要负责人（签字）

2025年 9 月 28 日