

**Q/YPF**

**云南普洱茶产业发展有限公司企业标准**

**Q/YPF 0001 S—2020**

**茶膏**

**云南省食品安全  
备案号:5301  
备案日期:**

**云南省食品安全企业标准备案章  
备案号:53010159S-2020  
备案日期:2020年08月28日**

2020-07-30 发布

2020-08-28 实施

**云南普洱茶产业发展有限公司 发布**

## 前　　言

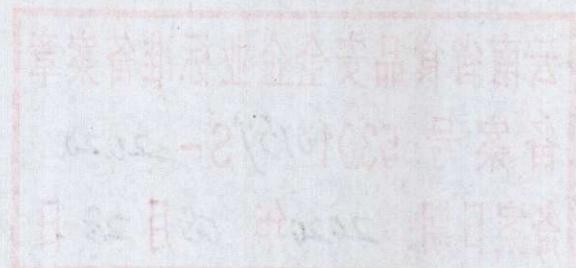
我公司生产的茶膏是以普洱茶、红茶、绿茶、白茶、乌龙茶为主要原料，按一定配比及特定工艺，经水浸提、分离过滤、浓缩、制膏、成型、干燥、包装等工艺加工制作而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》等规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》等规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南普洱茶产业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨树娟、童仁东、吴素洁。

本标准授权同属集团子公司云南盟生药业有限公司使用，具体授权情况以授权书为准。



# 茶膏

## 1 范围

本标准规定了茶膏的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以普洱茶、红茶、绿茶、白茶、乌龙茶为主要原料，按一定配比及特定工艺，经水浸提、分离过滤、浓缩、制膏、成型、干燥、包装等工艺加工制作而成的茶膏。

## 2 规范性引用文件

本标准中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 按外观形态的不同分为：块状、圆粒状、晶体、颗粒、粉末等。

## 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 其他原辅料：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
外观、色泽	呈块状、圆粒状、晶体、颗粒状或粉末状，具有应有的色泽、冲泡后具有相应产品应有的汤色。部分产品因茶氨酸析出存在起霜现象，为正常。	取 0.5g 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	具有各产品应有的气味、滋味，冲泡后具有相应产品的特征香气和滋味，无异味。	
杂质	冲泡溶解后无肉眼可见外来杂质或机械杂质，部分类型茶膏允许有植物颗粒或少量沉淀、絮状物。	

#### 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	≥ 15	GB/T 31740. 2

#### 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, 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的方法检测。

#### 4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应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 中含茶制品的规定。

#### 4.9 食品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

产品以同一批投料, 同一工艺、同一次生产的产品为一批。

#### 5.2 抽样

应符合GB/T 18798. 1-2017 固态速溶茶 第1部分: 取样的规定。

#### 5.3 出厂检验

应符合《含茶制品生产许可证审查细则》七、检验项目的规定。

#### 5.4 型式检验

型式检验为技术要求中规定的全部项目，每年进行2次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品定型投产前；
- b) 当原料、工艺、设备有较大变化可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家监督管理部门提出型式检验要求时。

#### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不符合本标准要求，判定该批产品为不合格品，其余指标中若有不符合本标准的，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输和贮存

案章

日

#### 6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB7718 和 GB28050 的规定，并按相关要求标注不适宜人群和每日推荐食用量。

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、无异味、无污染，产品不得与有毒、有害、易腐蚀、易污染、易挥发或有异味的物品混装运输，防止暴晒、雨淋、受潮和挤压，装卸时禁止摔掷。

#### 6.4 贮存

产品贮存于清洁、卫生、干燥、通风、有防尘、防虫、防鼠设施的仓库内，产品应离地、离墙、避免阳光直射，不得与有毒、有害、易腐蚀、易污染、易挥发或有异味的物品混贮。

## 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》。



备案单位主要负责人(签字)

2020年07月10日