

# Q/YPF

## 云南普洱茶产业发展有限公司企业标准

Q/YPF 0002 S—2020

### 调味茶膏

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 530103JS-2020  
备案日期: 2020年03月21日

云南省食品  
备案号: 5  
备案日期:

2020 - 09 - 17 发布

2020 - 09 - 21 实施

云南普洱茶产业发展有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的调味茶膏是以普洱茶、红茶、绿茶、白茶、乌龙茶中的一种（或几种）为主要原料，添加可食用植物：干制三七花、干制三七茎叶、石斛、橘皮、天麻、葛根、黄芪、大枣、罗汉果、余甘子、甘草、胖大海等的一种（或几种），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》和《中华人民共和国食品安全法》等的规定，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》等的规定制定，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：吴素洁、童仁东、杨树娟。

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。

## 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。

本标准适用于以普洱茶、红茶、绿茶、白茶、乌龙茶中的一种（或几种）为主要原料，添加可食用植物：干制三七花、干制三七茎叶、石斛、橘皮、天麻、葛根、黄芪、大枣、罗汉果、余甘子、甘草、胖大海等的一种（或几种），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调味茶膏。

### 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 红茶：应符合相应的食品安全标准。

4.1.4 绿茶：应符合相应的食品安全标准。

4.1.5 白茶：应符合相应的食品安全标准。

4.1.6 乌龙茶：应符合相应的食品安全标准。

4.1.7 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。

4.1.8 干制三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。

4.1.9 石斛、橘皮、天麻、葛根、黄芪、大枣、罗汉果、余甘子、甘草、胖大海等：应符合相应食品安全标准和有关规定

4.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准，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                     |
|--------------------------------------|----------------------|--------------------------|
| 人参皂苷 Rb <sub>3</sub> , g/100g $\geq$ | 0.2 (限添加三七花、三七茎叶的产品) | DBS 53/023、DBS 53/024    |
| 多糖 (以无水葡萄糖计), g/100g $\geq$          | 15 (限添加石斛的产品)        | 《中国药典》2015 年版第一部铁皮石斛含量测定 |

## 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 $\leq$ | 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的规定。

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

每批产品出厂前须经质量检验部门抽验,经检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应符合《含茶制品和代用茶生产许可证审查细则(2006版)》中的相关要求。

#### 5.4 型式检验

型式检验为技术要求中规定的全部项目,每年至少进行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

#### 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

标准备案

)-

月

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》。

云南普洱茶产业发展有限公司

备案单位（盖章）

2020年07月17日

童仁东

备案单位主要负责人（签字）

2020年07月17日

章  
日

單

日