

# Q/QFX

## 昆明七彩云南庆沣祥茶业股份有限公司企业标准

Q/QFX 0010 S—2021

代替 Q/ QFX 0010 S-2018

### 茶膏

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 530105TT S-2021

备案日期: 2021年12月06日

2021-12-06 发布

2021-12-08 实施

昆明七彩云南庆沣祥茶业股份有限公司  
发布

## 前 言

我公司生产的茶膏是以普洱茶、红茶、绿茶、乌龙茶、白茶为原料，添加或不添加大枣、菊花、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、人参（人工种植五年以下）、橘皮、丁香等，经萃取、浓缩、成型（各种形态）、干燥、包装等加工工艺制作而成的产品。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》的规定，特制定本标准，作为组织、生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标是根据 GB 2762-2017《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 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品的实际制定。

本标准代替 Q/QFX 0010 S-2018《茶膏》。

本标准由昆明七彩云南庆沣祥茶业股份有限公司提出、起草并解释。

本标准的主要起草人：田军、方良魁、万云龙、魏聪、沈冬俊。

省食品  
志号:  
日期:

# 茶膏

## 1 范围

本标准规定了茶膏产品的分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以普洱茶、红茶、绿茶、乌龙茶、白茶为原料，添加或不添加大枣、菊花、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、人参（人工种植五年以下）、橘皮、丁香等，经萃取、浓缩、成型（各种型态）、干燥、包装等工艺制成的茶膏。

## 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

根据提取原料是否添加花果辅料分为纯茶膏与调味茶膏两大类。

- 3.1 纯茶膏：根据原料的不同分为：红茶膏、绿茶膏、乌龙茶膏、白茶膏、普洱生茶膏、普洱熟茶膏。
- 3.2 调味茶膏：根据添加物不同分为：花卉类茶膏、果蔬类茶膏。

## 4 技术要求

### 4.1 原（辅）料要求

- 4.1.1 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。
- 4.1.2 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。
- 4.1.3 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 4.1.4 大叶晒青茶（紫娟）：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.5 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.2 的规定。
- 4.1.6 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。
- 4.1.7 重瓣红玫瑰、菊花、茉莉花：应符合 NY/T 1506 的规定。
- 4.1.8 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.9 人参（人工种植五年以下）、橘皮、丁香：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官要求

纯茶膏感官符合表1的规定，调味茶膏应符合表2的规定。

表1 纯茶膏感官要求

项目	红茶膏	绿茶膏	普洱生茶膏	普洱茶生茶膏紫娟	普洱熟茶膏	白茶膏	乌龙茶膏	检验方法
外观	棕黑块状物或颗粒状、无霉变	棕黑块状物或颗粒状、无霉变	棕黑块状物或颗粒状、无霉变	黑紫色、紫色或紫红色块状物或颗粒状、无霉变	棕黑块状物或颗粒状、无霉变	棕黑块状物或颗粒状、无霉变	棕黑块状物或颗粒状、无霉变	取样品3g在自然光线下目视、鼻嗅；取0.5~1g茶膏，放于300~600mL沸水中，用玻棒搅拌1min左右，口尝。
滋味	具有红茶的正常滋味	具有绿茶的正常滋味	具有普洱生茶的正常滋味	具有普洱生茶紫娟的正常滋味	具有普洱熟茶的正常滋味	具有白茶的正常滋味	具有乌龙茶的正常滋味	
香气	具有红茶的正常香气	具有绿茶的正常香气	具有普洱生茶的正常香气	具有普洱生茶紫娟的正常香气	具有普洱熟茶的正常香气	具有白茶的正常香气	具有乌龙茶的正常香气	
杂质	无肉眼可见外来杂质							

表2 调味茶膏感官要求

项目	要求		检验方法
	花卉类茶膏	果蔬类茶膏	
外观	具有花卉与茶结合的正常色泽、块状或颗粒状、无霉变	具有果蔬与茶结合的正常色泽、块状或颗粒状、无霉变	取样品3g在自然光线下目视、鼻嗅；取0.5~1g茶膏，放于300~600mL沸水中，用玻棒搅拌1min左右，口尝。
滋味	具有花卉与茶的正常滋味	具有果蔬与茶的正常滋味	
香气	具有花卉与茶的正常香气	具有果蔬与茶的正常香气	
杂质	无肉眼可见外来杂质		

## 4.3 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标		检验方法
	普洱生茶膏、普洱生茶膏紫娟、绿茶膏、白茶膏、乌龙茶膏及以普洱生茶/普洱茶生茶紫娟/绿茶/白茶/乌龙茶为原料生产的调味茶膏	普洱熟茶膏、红茶膏及以普洱熟茶/红茶为原料生产的调味茶膏	
茶多酚, g/100g	≥18	≤20	GB/T 8313
水分, g/100g ≤	15.0		GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	18.0		GB/T 18798.2

## 4.4 污染物限量

企业标  
S-  
年

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4的规定。

表4 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

4.8.1 食品添加剂的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 中茶制品的规定。

#### 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

以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内所生产的产品为一组批。

#### 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个最小包装，抽样数量为18个最小包装（不得少于2kg），抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份用于留样备查。

#### 5.3 出厂检验

产品出厂前，须经公司质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

佳备案

月

## 5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任意一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余项目若有不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

6.1.1 标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 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

运输工具应清洁干燥、卫生，无异味、无污染，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。运输时应暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、混放。

章

日

## 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《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》。

昆明七彩云南庆沣祥茶业股份有限公司

备案单位(盖章)

2021年11月11日

备案单位主要负责人(签字)

2021年11月11日