

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 0008 S—2021

代替 Q/ QFX 0008 S-2018

速溶茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010576 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

云南
备案
备案

前 言

我公司生产的速溶茶是以普洱茶、红茶、绿茶、乌龙茶、白茶为原料，添加或不添加海带、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，经提取、浓缩、干燥，添加或不添加食品添加剂，灭菌、包装制成。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》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标是根据 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 0008 S-2018《速溶茶》。

本标准由昆明七彩云南庆沣祥茶业股份有限公司提出并起草。

本标准的主要起草人：田军、方良魁、万云龙、魏聪、沈冬俊。

滇省食品
备案号：5
日期：

速溶茶

1 范围

本标准规定了速溶茶的产品分类、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，添加或不添加海带、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，经提取、浓缩、干燥，添加或不添加食品添加剂，灭菌、包装制成的速溶茶。

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

根据提取原料是否花果辅料分为纯茶速溶茶和调味速溶茶两大类。

3.1 纯茶速溶茶：根据原料的不同分为：红茶固态速溶茶、绿茶固态速溶茶、普洱茶（生茶/熟茶）固态速溶茶、普洱茶（生茶）固态紫娟速溶茶、乌龙茶固态速溶茶、白茶固态速溶茶。

3.2 调味速溶茶：根据添加物的不同分为：花卉类固态速溶茶、果蔬类固态速溶茶、奶味固态速溶。

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）：应符合相应的食品安全标准及有关规定。

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、橘皮、丁香：应符合相应食品安全标准的规定及要求。

4.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

纯茶速溶茶感官符合表1的规定，调味速溶茶应符合表2的规定。

安全

301

表1 纯茶速溶茶感官品质要求

| 项目 | 红茶固态速溶茶 | 绿茶固态速溶茶 | 普洱茶(生茶)固态速溶茶 | 普洱茶(生茶)固态紫娟速溶茶 | 普洱茶(熟茶)固态速溶茶 | 白茶固态速溶茶 | 乌龙茶固态速溶茶 | 检验方法 |
|----|-------------|---------------|---------------|-------------------|--------------|---------------|---------------|---|
| 外观 | 浅褐红色粉状物、无霉变 | 浅黄色或黄色粉状物、无霉变 | 浅黄色或黄色粉状物、无霉变 | 浅紫色、紫色或紫红色粉状物、无霉变 | 棕褐色粉末状物、无霉变 | 浅黄色或黄色粉状物、无霉变 | 浅黄色或黄色粉状物、无霉变 | 取样品3g在自然光线下目视、鼻嗅；取0.5~1g速溶茶，放于300~600mL沸水中，用玻璃棒搅拌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 | 无肉眼可见外来杂物 | | | | | | | |

表2 调味速溶茶感官要求

| 项目 | 要求 | | | 检验方法 |
|----|-----------------------|-----------------------|-----------------------|--|
| | 花卉类固态速溶茶 | 果蔬类固态速溶茶 | 奶类速溶茶 | |
| 外观 | 具有花卉与茶结合的正常色泽、粉状物、无霉变 | 具有果蔬与茶结合的正常色泽、粉状物、无霉变 | 具有奶类与茶结合的正常色泽、粉状物、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，用玻璃棒搅拌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香气 | 具有奶类与茶的正常香气 | |
| 香气 | 具有花卉与茶的正常香气 | 具有果蔬与茶的正常香气 | 具有奶类与茶的正常香气 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

4.3 理化指标

应符合表3的规定。

业标
S-

表3 理化指标

| 项 目 | 指 标 | | 检验方法 | |
|-------------|-----|--|-----------|--------------|
| 水分, g/100g | ≤ | 15.0 | GB 5009.3 | |
| 总灰分, g/100g | ≤ | 红茶、绿茶固态速溶茶 | 13.0 | GB/T 18798.2 |
| | | 普洱茶(生、熟茶)固态速溶茶、 普洱茶(生茶)固态紫娟速溶 茶、白茶固态速溶茶、乌龙茶 固态速溶茶 | 15.0 | |
| | | 调味类固态速溶茶 | 18.0 | |
| 茶多酚, g/100g | | 红茶固态速溶茶、普洱茶(熟茶) 固态速溶茶 | ≤20 | GB/T 8313 |
| | | 绿茶固态速溶茶、普洱茶(生茶) 固态速溶茶、普洱茶(生茶)固态 速溶茶紫娟 | ≥18 | |
| | | 调味类固态速溶茶 | — | |

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 农药残留量

应符合GB 2763及有关规定。

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项目。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。

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。

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》。

昆明七彩云南庆沱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