

Q/KWL

昆明沃霖生物工程有限公司企业标准

Q/KWL 0002 S—2021

速溶茶

云南省
备案
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010688S-2021

备案日期: 2021年12月29日

2021-12-27 发布

2021-12-29 实施

昆明沃霖生物工程有限公司

发布

前 言

我公司生产的速溶茶是以红茶、绿茶等为主要原料，添加或不添加蜂花粉、马齿苋、鱼腥草、蒲公英、橘皮、桃仁、金银花、栀子、白芷、桔梗、茯苓、枸杞子等其中一种或几种为辅料，经挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、浸提、过滤、浓缩、干燥、粉碎、成型或不成型、过筛、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》及《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按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准由昆明沃霖生物工程有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：蒋亚良 商春光。

食品安

第: 530

明:

速溶茶

1 范围

本标准规定了速溶茶的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以红茶、绿茶等为主要原料，添加或不添加蜂花粉、马齿苋、鱼腥草、蒲公英、橘皮、桃仁、金银花、栀子、白芷、桔梗、茯苓、枸杞子等其中一种或几种为辅料，经挑拣或不挑拣、粉碎或不粉碎、浸提、过滤、浓缩、干燥、粉碎、成型或不成型、过筛、包装等工艺制成的速溶茶。

2 规范性引用文件

本标准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

按产品生产是否添加其他辅料分为：固态速溶茶、调味固态速溶茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 红茶：应符合应符合 GB/T 13738.1 或 GB/T 13738.2、NY/T 780 的规定。

4.1.2 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。

4.1.3 蜂花粉：应符合 GB/T 30359 的规定要求。

4.1.4 马齿苋、鱼腥草、蒲公英、桃仁、桔梗、茯苓等：应无霉变、虫蛀、无异味、无污染、无腐烂变质，无肉眼可见的外来杂质，应符合相应食品安全标准和有关规定。

4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 其它原辅料：应符合相应的食品标准及相关规定，不得使用非食品材料和辅料。

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	具有该产品固有的外观色泽	取 5g 样品，置于清洁玻璃杯中，于自然光下目视，鼻嗅，85℃热水 200ml 冲调后口尝。
滋味、气味	具有本品固有的滋味和气味，无异味	
形态	粉末	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.4

4.4 污染物限量

应符合GB 2762及有关规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

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

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规定的方法检验。

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 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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽样，抽样基数不少于 5kg，随机抽取不少于 400g 样品，分装于 2 个独立包装，分成两份，一份送检，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格签发合格证后产品方可出厂，出厂检验项目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内容。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停厂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) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有一项不合格，则判该批产品为不合格。其余指标若有不符合项，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 销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

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、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

案章

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《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）

2021 年 12 月 17 日

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 12 月 17 日