

Q/SMC

云南十木草生物科技有限公司企业标准

Q/SMC 0001 S—2021

茶膏

云
备
备

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010127S- 2021
备案日期: 2021年04月07日

2021 - 04 - 07 发布

2021 - 04 - 09 实施

云南十木草生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的茶膏是以普洱生茶、普洱熟茶、红茶、绿茶为主要原料，添加或不添加大枣、柠檬、山楂、菊花、茉莉花、重瓣红玫瑰、桂花、丁香等辅料，经提取、过滤、浓缩、成型、干燥、包装等工艺加工而成。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》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》及GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量》、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。

本标准由云南十木草生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈存宇。

省食
案号：
日期：

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生茶、普洱熟茶、红茶、绿茶为主要原料，添加或不添加大枣、柠檬、山楂、菊花、茉莉花、重瓣红玫瑰、桂花、丁香等辅料，经提取、过滤、浓缩、成型、干燥、包装等工艺加工而成的茶膏。

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

根据原料的不同分为：纯茶膏、调味茶膏。

3.1 纯茶膏：普洱生茶膏、普洱熟茶膏、红茶膏、绿茶膏。

3.2 调味茶膏：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 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。

4.1.2 红茶：应符合 GB/T 13738.1 或 GB/T 13738.2 或 GB/T 13738.3 的规定。

4.1.3 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 或 GB/T 14456.2 的规定。

4.1.4 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.5 柠檬、山楂、菊花、茉莉花、重瓣红玫瑰、桂花、丁香：应洁净、无虫蛀、无霉变、无异味、无其他肉眼可见外来杂质，并符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.6 其它原辅料：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

纯茶膏应符合表1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	要 求	检验方法
组织形态	呈块状或者颗粒状固体	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有该产品应用的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
汤色	具有该产品冲泡后应有的色泽	

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	
组织形态	具有花卉与茶结合的正常色泽、块状或颗粒状固体	具有果蔬与茶结合的正常色泽、块状或颗粒状固体	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有花卉与茶的正常滋味、气味，无异味。	具有果蔬与茶的正常滋味、气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	无肉眼可见外来杂质。	
汤色	具有该产品冲泡后应有的色泽	具有该产品冲泡后应有的色泽	

4.3 理化指标

应符合表3规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3

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的要求。

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 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

企业表
S-
年

4.8 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中规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样基数不小于10kg，抽取600g样品（分装于6个独立包装）分成两份，一份检验，一份备查。

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，检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行形式检验：

- 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) 国家食品安全监管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合格时，则判定该批产品为不合格。其余指标若有一项不符合本标准时，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 标志

6.1.1 产品销售包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

准备

月

装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，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，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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》。



陈存宇

备案单位主要负责人（签字）

2021年 3月 20日