

Q/YYG

云南御罐生物科技有限公司企业标准

Q/YYG 0003 S—2021

茶制品

云南省
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010258S-2021

备案日期: 2021 年 06 月 16 日

2021 - 06 - 16 发布

2021 - 06 - 18 实施

云南御罐生物科技有限公司

发 布

前 言

我公司生产的茶制品是以绿茶、红茶、白茶、普洱茶等茶叶为主要原料，添加或不添加荷叶、桑叶、糯米香叶、重瓣红玫瑰、金银花、茉莉花、菊花、玫瑰茄、桂花、枸杞、山楂、柠檬、橘皮、甘草、紫皮石斛等其中一种或一种以上辅料，经浸提、过滤、浓缩、成型或不成型、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、包装或灌装等工艺制成。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 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》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。

本标准由云南御罐生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：付庭慧、朱庆江、孙金熙、邓蒙青、邓植元。

食品
号: 51
期:

茶制品

1 范围

本标准规定了茶制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以绿茶、红茶、白茶、普洱茶等茶叶为主要原料，添加或不添加荷叶、桑叶、糯米香叶、重瓣红玫瑰、金银花、茉莉花、菊花、玫瑰茄、桂花、枸杞、山楂、柠檬、橘皮、甘草、紫皮石斛等其中一种或一种以上辅料，经浸提、过滤、浓缩、成型或不成型、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、包装或灌装等工艺制成的茶制品。

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

3.1 按产品生产是否添加其他辅料和加工工艺分为：固态速溶茶（速溶绿茶、速溶红茶、速溶白茶、速溶普洱茶）、茶浓缩液（绿茶浓缩液、红茶浓缩液、白茶浓缩液、普洱茶浓缩液）、调味茶制品（调味速溶茶、调味茶浓缩液）。

3.2 按产品成型形状不同分为：粉末速溶茶、颗粒速溶茶、成型速溶茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。

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

4.1.3 白茶：应符合 GB/T 22291 或相应的食品标准的规定。

4.1.4 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。

4.1.5 荷叶、桑叶、糯米香叶、重瓣红玫瑰、金银花、茉莉花、菊花、玫瑰茄、桂花、山楂、柠檬、橘皮、甘草、紫皮石斛等：应无霉变、无肉眼可见外来杂质，并应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.6 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.7 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。

4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.9 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

4.2.1 固态速溶茶、调味速溶茶应符合表 1 的规定。

表1 固态速溶茶、调味速溶茶感官要求

项 目	要 求	检验方法
形态	呈颗粒状或粉末状、规则或不规则成型状。长期密闭保存时，挥发性物质聚集在颗粒表面形成白霜装粉末。	将适量被测样品置于一洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下目视。称取0.2g左右的被测样品于无色透明的容器中，用200mL左右的蒸馏水（80℃）冲溶后，鼻嗅、口尝，静置2min后，观察其有无异物。
色泽	具有该品种应有的色泽。	
滋味、气味	具有各品种应有的滋味和气味，无异味，无异臭。	
冲调性	冲调后易溶解。	
杂质	无正常视力可见外来异物。	

4.2.2 茶浓缩液、调味茶浓缩液应符合表2的规定

表2 茶浓缩液、调味茶浓缩液感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该品种应有的色泽。	将适量被测样品置于一洁净的白色搪瓷皿中，按产品标签标示的冲调比例稀释后，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝，静置2min后，观察其有无异物。
滋味、气味	具有该产品应有的色泽、香气和滋味，无异味，无异臭。	
形 态	浓缩液状态均匀，允许有茶成分导致的混浊或沉淀。	
杂 质	无正常视力可见外来异物。	

4.3 理化指标

4.3.1 固态速溶茶、调味速溶茶应符合表3的规定。

表3 固态速溶茶、调味速溶茶理化指标

项 目		指 标		检验方法
		固态速溶茶	调味速溶茶	
茶多酚, g/100g	≥	20.0	15.0	GB/T 18798.4
水分, g/100g	≤	12.0	15	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	12.0	15.0	GB 5009.4

4.3.2 茶浓缩液、调味茶浓缩液应符合表4的规定。

表4 茶浓缩液、调味茶浓缩液茶理化指标

项 目		指 标		检验方法
		茶浓缩液	调味茶浓缩液	
可溶性固形物, %	≥	4.0	3.0	GB/T 12143
咖啡因, mg/L	≤	60.0	25.0	GB 5009.139
茶多酚, g/100g	≥	3.0	2.0	GB/T 21733

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5的规定。

表5 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。

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 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和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶制品的规定。

4.10 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、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于 10kg，抽取不少于 2 个独立包装样品，样品总量不得少于 600g，分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；

- b) 停产半年以上重新恢复生产时;
- c) 出公司检验结果与上一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,若微生物指标有任一项不合格时,则判定该批产品不合格,且不得复检。其余指标如有不合格项目,可以用留样复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 、 GB 28050 及相关规定。

6.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

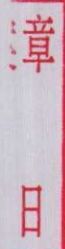
包装材料和容器应符合相应食品安全标准及相关规定。封口严密,包装牢固。

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。



承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

一、本次申请备案所填写的内容、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）



备案单位主要负责人（签字）：孙金熙

年 月 日

2021 年 6 月 8 日