

Q/MHC

勐海茶厂企业标准

Q/MHC 0006 S—2020

茶饮料

云南省食品安
备案号: 532
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53280022S-2020
备案日期: 2020年5月21日

2020-04-07 发布

2020-05-21 实施

勐海茶厂

发布

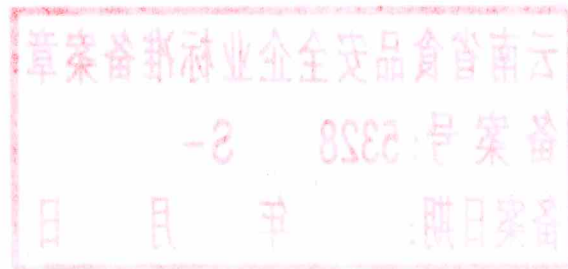
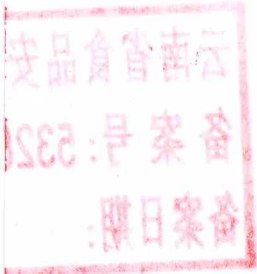
前 言

我公司生产的茶饮料是以普洱茶、红茶、绿茶、乌龙茶的提取液为主要原料，添加（或不添加）、乳品或乳制品、桂花、重瓣玫瑰、茉莉花、菊花、金银花、薄荷、荷叶、红枣、大麦、荞麦、橘皮、百香果、大米、咖啡、紫皮石斛、人参（5年及5年以下人工种植的人参）、甘草、枸杞、罗汉果、三七花、柠檬，经调配（或不调配）、提取（或不提取）、过滤（或不过滤）、浓缩（或不浓缩）、干燥（或不干燥）、成型（或不成型）、包装（或灌装）工艺制。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，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由勐海茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：曾新生、袁国霞、牟启娅、邵爱菊、蒋洁琳、郑鲁、熊明枝、王雨佳、赵月凤。



茶饮料

1 范围

本标准规定了茶饮料的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于以普洱茶、红茶、绿茶、乌龙茶的提取液为主要原料，添加（或不添加）、乳品或乳制品、桂花、重瓣玫瑰、茉莉花、菊花、金银花、薄荷、荷叶、红枣、大麦、荞麦、橘皮、百香果、大米、咖啡、紫皮石斛、人参（5年及5年以下人工种植的人参）、甘草、枸杞、罗汉果、三七花、柠檬，经调配（或不调配）、提取（或不提取）、过滤（或不过滤）、浓缩（或不浓缩）、干燥（或不干燥）、成型（或不成型）、包装（或灌装）工艺制成的茶饮料。

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

- 3.1 按产品形态的不同分为：茶固体饮料、茶液体饮料、茶浓缩液。
- 3.2 按工艺的不同分为：原味速溶茶、调味速溶茶、原味茶饮料、调味茶饮料。
- 3.3 按原辅料的不同分为：速溶普洱茶、速溶绿茶、速溶红茶、速溶乌龙茶、速溶调味茶、果汁茶、果味茶、奶茶、奶味茶、其他茶制品。

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 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定；
- 4.1.3 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定；
- 4.1.4 乌龙茶：应符合 GB/T 30375 的规定；
- 4.1.5 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定；
- 4.1.6 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定；
- 4.1.7 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定；
- 4.1.8 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定；
- 4.1.9 柠檬：应符合 GB/T 29370 的规定；
- 4.1.10 罗汉果：应符合 NY/T 694 的规定；
- 4.1.11 大麦及大麦粉：应符合 NY/T 891 的规定；
- 4.1.12 生乳：应符合 GB 19301 的规定；
- 4.1.13 乳粉：应符合 GB 19644 的规定；

全企业标准
S-
年 月

- 4.1.14 三七花：应符合 DBS53/023 的规定；
- 4.1.15 大米：应符合 GB/T 1354 的规定；
- 4.1.16 紫皮石斛：应符合 DBS53/027-2018 的规定；
- 4.1.17 生产加工用水：应符合 GB 5749 的有关规定。
- 4.1.18 其他原辅料：应无污染、无霉变、无虫蚀、无杂质，并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 茶固体饮料

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	呈块状、晶体状、颗粒状或粉末状固体	按照标签标示冲调或冲泡方法制备 50 ml 样品，倒入无色透明的容器中，置于明亮处，观察其状态、色泽，嗅其气味，品尝其滋味
色泽	具有该产品固有的正常色泽	
香气和滋味	具有该产品应有的香气和滋味，无异味	
汤色	具有该产品相应的色泽	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.2.2 茶液体饮料及茶浓缩液

应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	要求		检验方法
	茶液体饮料	茶浓缩液	
色泽	具有该产品应有的色泽，有茶成分导致的混浊或沉淀		取 50ml 混合均匀的被测样品，倒入无色透明的容器中，置于明亮处，观察其状态、色泽，嗅其气味，品尝其滋味
香气	具有该产品应有的香气		
滋味	具有该产品应有的滋味		
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
	茶固体饮料	茶液体饮料	茶浓缩液	
水分, g/100g ≤	7.0	—	—	GB 5009.3
可溶性固形物, % ≥	—	—	6.0	GB/T 12143
茶多酚, mg/kg ≥	500	400 500 (绿茶)	500	GB/T 8313 或 GB/T 21733 附录 A 的方法
果汁含量 ^a , g/100g ≥	10.0			GB/T 16771
蛋白质含量 ^b , g/100g ≥	0.5			GB 5009.5

^a 仅限于果汁茶。

^b 仅限于奶茶。

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
	固体类	液体类	
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	0.24	GB 5009.12

4.5 微生物指标

应符合GB 7101和GB 29921的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070 规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶制品的规定。

4.8 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，同一批投料，同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品中随机抽取至少16个最小独立包装（总净含量不少于600g），样品分为2份，1份用于检验，1份用于留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由本厂检验室进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂，检验项目为感官要求、水分、茶多酚、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

型式检验每年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺和生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；

- c) 出厂检验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

微生物指标不合格时,则判定该批产品为不合格,不得复检。其它指标不合格时,允许用同批产品进行复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定;
- 6.1.2 产品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应的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、干燥,有防潮防晒设施,产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输;搬运时应轻放,严禁扔、摔、挤;运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内;禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙,分类堆码整齐,堆码高度以提取方便为宜。

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》。



2020年5月21日



2020年5月21日