

Q/MHC

勐海茶厂企业标准

Q/MHC 0007 S—2021

普洱茶固体饮料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53280088 S-2021
备案日期: 2021年 12月 6日

云南省食品
备案号: 53280088 S-2021
备案日期: 2021年 12月 6日

2021 - 10 - 25 发布

2021 - 12 - 06 实施

勐海茶厂

发布

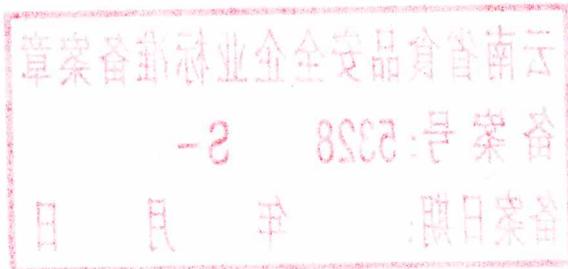
前 言

我公司生产的普洱茶固体饮料是以普洱茶为主要原料，配以或不配以凝结芽胞杆菌、余甘子、桑叶、葛根、栀子、菊苣、咖啡、橘皮、桂圆、肉桂、姜、决明子、玫瑰花、大麦，经提取、混合、干燥、包装成的固体饮料。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、熊明枝、王光鹏、赵月凤。



普洱茶固体饮料

1 范围

本标准规定了普洱茶固体饮料的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以普洱茶为主要原料，配以或不配以凝结芽胞杆菌、余甘子、桑叶、葛根、栀子、菊苣、咖啡、橘皮、桂圆、肉桂、姜、决明子、玫瑰花、大麦，经提取、混合、干燥、包装成的固体饮料。

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。

本标准无规范性引用文件。

3 产品分类

3.1 按产品形态的不同分为：普洱茶晶（固体饮料）、益原素茶晶（固体饮料）、普洱茶膏。

3.2 按使用的原辅料的不同分为：原味茶固体饮料、风味茶固体饮料。

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 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 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

应符合表1的规定。

全企业标
28 S-
年

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 | |

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

| 分类 | 项目 | 指标 | 检验方法 |
|---------|-------------|--------|-----------|
| 原味茶固体饮料 | 水分, g/100g | ≤ 7.0 | GB 5009.3 |
| | 茶多酚, g/100g | ≥ 10.0 | GB/T 8313 |
| 风味茶固体饮料 | 水分, g/100g | ≤ 7.0 | GB 5009.3 |
| | 茶多酚, g/100g | ≥ 10.0 | GB/T 8313 |

4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

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 微生物指标

应符合表5的规定。

表4 微生物限量

| 项目 | | 取样方案 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|-----------------------------|---|-----------------------|---|-----------------|-------------------|-------------------|
| | | n | c | m | M | |
| 菌落总数 ^b / (CFU/g) | ≤ | 5 | 2 | 10 ³ | 5×10 ⁴ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 / (CFU/g) | ≤ | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 霉菌 / (CFU/g) | ≤ | 50 | | | | GB 4789.15 |
| 致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌) | | 按 GB 29921 的规定执行 | | | | |

^a 样品采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.21 执行。

^b 不适用于终产品含有活性菌种 (好氧和兼性厌氧益生菌) 的产品。

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，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及有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、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，分类整齐堆码，堆码高度以提取方便为宜。

6.5 保质期

在符合本标准上述包装、贮存运输条件下，原味茶固体饮料保质期为5年，风味茶固体饮料保质期为2年。



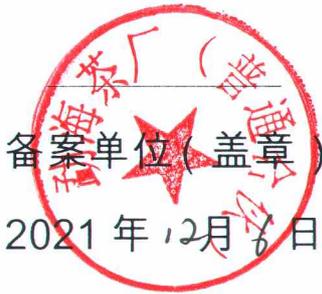
备案单位承诺书

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》。



备案单位主要负责人 (签字)

2021年12月6日