

Q/BCL

楚雄州百草岭药业发展有限公司企业标准

Q/BCL 0003 S—2020

代替 Q/BCL 0003 S-2017

速溶茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0029 S- 2020
备案日期: 2020 年 5 月 29 日

云南省食
备案号:
备案日期:

2020 - 05 - 27 发布

2020 - 05 - 29 实施

楚雄州百草岭药业发展有限公司 发布

前 言

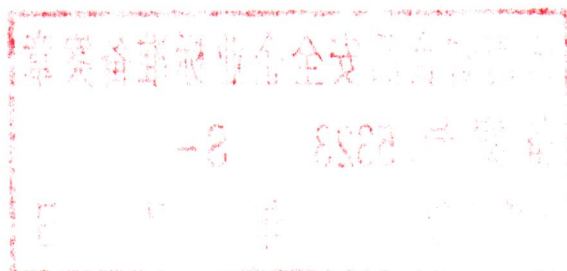
我公司生产的速溶茶是以茶叶（普洱茶、红茶、绿茶等）为原料，添加（或不添加）干制三七茎叶、干制三七花、玛咖、人参（5年及5年以下人工种植）、桑叶、紫皮石斛、蛹虫草、辣木叶、松露（块菌）、松茸、葛根、苦荞、菊花、茉莉花、重瓣红玫瑰、荷叶、橘皮、砂仁等，经提取、过滤、浓缩、干燥、粉碎、成型（或不成型）、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

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 2763-2016《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，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/BCL 0003 S-2017《速溶茶》。

本标准由楚雄州百草岭药业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：杨群金



速溶茶

1 范围

本标准规定了速溶茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于是以茶叶（普洱茶、红茶、绿茶等）为原料，添加（或不添加）干制三七茎叶、干制三七花、玛咖、人参（5年及5年以下人工种植）、桑叶、紫皮石斛、蛹虫草、辣木叶、松露（块菌）、松茸、葛根、苦荞、菊花、茉莉花、重瓣红玫瑰、荷叶、橘皮、砂仁等，经提取、过滤、浓缩、干燥、粉碎、成型（或不成型）、包装等工艺制成的速溶茶。

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

根据所使用原辅料不同分为：固态速溶茶、调味固态速溶茶。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 人参（5年及5年以下人工种植）、桑叶、蛹虫草、辣木叶、松露（块菌）、葛根、苦荞、茉莉花、重瓣红玫瑰、荷叶、橘皮、砂仁：应干燥、无异味、无霉变、无虫蛀、无外来可见杂质，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.2 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 4.1.3 红茶碎茶：应符合 GB/T 13738.1 的规定。
- 4.1.4 功夫红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。
- 4.1.5 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 4.1.6 大叶种绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。
- 4.1.7 杭白菊：应符合 GB/T 18862 的规定。
- 4.1.8 贡菊：应符合 GB/T 20359 的规定。
- 4.1.9 松茸：应符合 DBS 53/022 的规定。
- 4.1.10 玛咖：应符合 DBS 53/001 的规定。
- 4.1.11 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.12 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.13 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.14 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.15 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

安全企业标
323 S-
年

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
色 泽	具有相应品种固有的色泽。	取 10g 样品，置于洁净的白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝。另取 0.5g 样品于清洁透明容器中，加 80℃以上的蒸馏水 200ml，溶解混匀，鼻嗅、口尝。
气味和滋味	具有相应品种固有的滋味，气味。	
组织形态	粉末状、颗粒状、片状等。	
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，% $\leq$	10	GB 5009.3
总灰分，% $\leq$	30	GB 5009.4

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 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 $\leq$	0.8	GB 5009.12

4.5 微生物 1

4.6 43

4.7 43 标

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 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.9 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.10 净含量

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

4.11 食品添加剂

4.11.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

4.11.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶制品的规定。

4.12 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于100个包装，随机抽取20个最小包装（总量不得低于600 g），分成两份，一份送检，另一份贮存留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、总灰分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时应进行型式检验。

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

该产品检验项目中微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.3 含玛咖、人参（5年及5年以下人工种植）、三七茎叶、三七花、紫皮石斛的产品必须标注不适宜人群和每日最大食用限量，含有蛹虫草的产品必须标注不适宜人群。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输



运输工具应洁净、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤压；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应在清洁卫生、通风干燥、无污染、无异味的条件下贮存。产品离地、离墙堆放，不得与有毒、有害物品混贮。



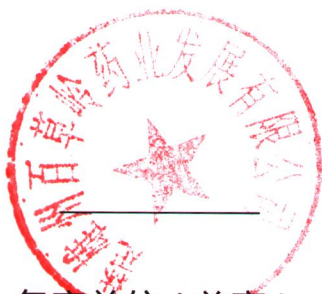
备案单位承诺书

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）


备案单位主要负责人（签字）

2020 年 05 月 20 日

2020 年 05 月 20 日

