

Q/TSL

云南天士力帝泊洱生物茶集团有限公司企业标准

Q/TSL 0009 S—2020

代替 Q/ TSL 0009 S-2017

茶膏

云南省食品安全
备案号: 5308₀₀
备案日期: 2020₁

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308₀₀₃₄ S- 2020
备案日期: 2020 年 06 月 19 日

2020 - 06 - 10 发布

2020 - 06 - 19 实施

云南天士力帝泊洱生物茶集团有限公司 发 布

前 言

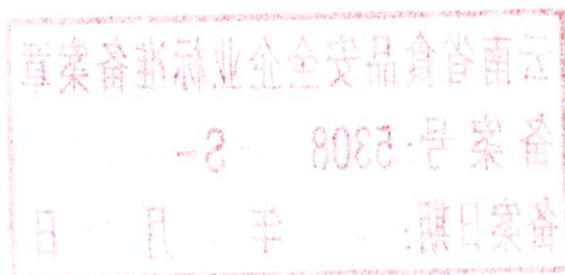
我公司生产的茶膏是以普洱茶、红茶、绿茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶中的一种或几种为主要原料，添加或不添加可食用或药食同源的植物“菊花、重瓣红玫瑰、枣、橘皮、薄荷、甘草、荷叶、罗汉果、姜、柠檬、冬瓜皮、人参（人工种植5年及5年以下）、枸杞、佛手、金银花”干品，按特定的配方，经提取，浓缩，成型（各种型态），干燥，包装等工艺制成的。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

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 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》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。

本标准代替Q/TSL 0009 S-2017。

本标准由云南天士力帝泊洱生物茶集团有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：刘顺航、戚亚辉、王梦娇。



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、贮存。

本标准适用于以普洱茶、红茶、绿茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶中的一种或几种为主要原料，添加或不添加可食用或药食同源的植物“菊花、重瓣红玫瑰、枣、橘皮、薄荷、甘草、荷叶、罗汉果、姜、柠檬、冬瓜皮、人参（人工种植5年及5年以下）、枸杞、佛手、金银花”干品，按特定的配方，经提取、浓缩，成型（各种型态），干燥，包装等工艺制成的茶膏。

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

根据提取原料是否添加辅料分为纯茶膏与调味茶膏。

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 13738.2 的规定。
- 4.1.3 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。
- 4.1.4 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 4.1.5 黄茶：应符合 GB/T 21726 的规定。
- 4.1.6 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。
- 4.1.7 黑茶：应符合 GB/T 32719.1 的规定。
- 4.1.8 枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.9 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.10 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.1.11 干薄荷：应符合 GB/T 32736 的规定。
- 4.1.12 柠檬：应符合 GB/T 29370 的规定。
- 4.1.13 人参：应符合 DBS 22/024 的规定。
- 4.1.14 罗汉果：应符合 NY/T 694 的规定。
- 4.1.15 菊花、重瓣红玫瑰、橘皮、荷叶、姜、冬瓜皮、佛手、金银花：应无杂质、无劣变、无异味、无霉变且符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.17 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和辅料。

4.2 感官指标

纯茶膏感官应符合表 1 的规定。

表 1 纯茶膏感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观	块状、球状或颗粒状	取适量样品在自然光线下观察色泽；取 0.5g 茶膏，放于 200ml 沸水中，搅拌至溶解，嗅其气味，尝其滋味。
滋味、香气	具有茶叶天然固有的香气和滋味，无刺激、焦糊、酸败及其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

调味茶膏感官应符合表 2 的规定。

表 2 调味茶膏感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观	具有植物花、果、根、茎、叶、种子与茶结合的正常色泽，块状、球状或颗粒状	取适量样品在自然光线下观察色泽；取 0.5g 茶膏，放于 200ml 沸水中，搅拌至溶解，嗅其气味，尝其滋味。
滋味、香气	具有植物花、果、根、茎、叶、种子与茶的正常香气、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
	纯茶膏	调味茶膏	
水分, g/100g $\leq$	20.0		GB 5009.3
总灰分, g/100g $\leq$	25.0		GB 5009.4
茶多酚, g/100g $\geq$	15.0	10.0	GB/T 8313

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
	纯茶膏	调味茶膏	
铅（以 Pb 计）, mg/kg $\leq$	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 5 微生物指标

指标	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, 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。				
*样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行					

4.7 净含量

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 固体饮料的规定。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽取, 抽样基数不得低于 5kg, 样品总量不得少于 600g。样品分为 2 份, 1 份检验, 1 份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经生产企业质量检验部门检验合格, 并签发合格证方可出厂。出厂检验项目包括: 感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

产品正常生产情况下, 每年进行一次, 型式检验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) 当原料、生产工艺和生产设备有较大改变时;
- b) 产品停产半年以上, 又恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验有较大差异时;
- 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，微生物指标有任何一项不合格时，则判定该批产品不合格，且不得复检。其余指标有任一项不合格，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 销售的包装标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。含人参的产品必须标注不适宜人群和每日最大食用量。

6.1.2 不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童。食用限量：≤3 克/天。

6.1.3 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

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其他有毒、有害、易污染的物品混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品，按产品不同品种和等级分别堆码整齐。产品贮存时应离墙、离地，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》。



备案单位主要负责人 (签字)

年 月 日

年 月 日

