

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 0007 S—2020

代替 Q/ TSL 0007 S—2017

速溶茶

云南省食品安全

备案号: 530800

备案日期: 2020 1

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53080033S-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

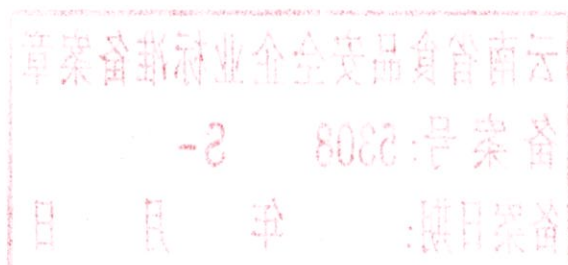
我公司生产的速溶茶是以普洱茶、红茶、绿茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶中的一种或几种为主要原料，配以（或不配以）可食用或药食同源的植物“菊花、重瓣红玫瑰、糯米香叶、橘皮、薄荷、桑叶、甘草、山楂、荷叶、罗汉果、干姜、柠檬、冬瓜皮、人参（人工种植5年及5年以下）、枸杞”干品，经拼配或不拼配、提取、分离、浓缩或浓缩后混合、干燥或干燥物混合、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

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》和 GB 7101《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。

本标准代替Q/TSL 0007 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。



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、运输和贮存。

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，配以（或不配以）可食用或药食同源的植物“菊花、重瓣红玫瑰、糯米香叶、橘皮、薄荷、桑叶、甘草、山楂、荷叶、罗汉果、干姜、柠檬、冬瓜皮、人参（人工种植5年及5年以下）、枸杞”干品，经拼配或不拼配、提取、分离、浓缩或浓缩后混合、干燥或干燥物混合、包装等工艺制成的速溶茶。

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

根据可食用植物辅料的添加与否分为：固态速溶茶和调味速溶茶。

固态速溶茶根据原料的不同分为：固态速溶普洱茶、固态速溶红茶、固态速溶绿茶、其他固态速溶茶。

调味速溶茶根据使用原料的不同分为：调味速溶普洱茶、调味速溶红茶、调味速溶绿茶、其他调味速溶茶。

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 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.9 薄荷：应符合 GB/T 32736 的规定。
- 4.1.10 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.1.11 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）：应符合 DBS22/024 的规定。
- 4.1.12 菊花、重瓣红玫瑰、糯米香叶、橘皮、桑叶、山楂、荷叶、罗汉果、干姜、柠檬、冬瓜皮：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。

4.1.13 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.14 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

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有茶叶或茶叶和植物花、果、根、茎、叶、种子提取物固有的色泽	将包装袋打开，取适量内容物于白色器皿中目视，热水冲调后鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有茶叶或植物花、果、根、茎、叶、种子等天然固有的香气和滋味，无刺激、焦糊、酸败及其他异味	
性状	粉末状（或颗粒状）、无结块	
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
	固态速溶 普洱茶	固态速溶 绿茶	固态速溶 红茶	其他固态 速溶茶	调味速溶茶	
水分, g/100g ≤	6.0		9.0	11.0		GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	18.0		20.0	25.0		GB/T 18798.2
茶多酚, g/100g ≥	15.0	20.0	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 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 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 微生物指标

应符合表 4 的规定。

表 4 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。					
a样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行						

4.8 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。

4.9 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。

4.10 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 10kg, 样品总量不得少于 600g。样品分为两份, 一份检验, 另一份备查。

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、茶多酚、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:

- 当原料、生产工艺和生产设备发生较大改变时;
- 产品停产半年以上, 又恢复生产时;
- 出厂检验结果与上一次型式检验有较大差异时;
- 国家食品安全监管部门提出型式检验的规定时。

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，则判定为不合格；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

产品包装材料应符合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。仓库内产品贮存时应离墙、离地，按产品不同品种和等级分别堆码整齐，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》。



备案单位(盖章)

2020 年 05 月 27 日



备案单位主要负责人(签字)

2020 年 05 月 27 日

