

# Q/ YCC

## 勐海源创茶业有限公司企业标准

Q/YCC 0002 S—2020

### 茶膏（粉）

云南省食  
备案号:  
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53280060S-2020  
备案日期: 2020年9月15日

2020-08-13 发布

2020-09-09 实施

云南源创茶业有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的茶膏（粉）是以普洱茶、绿茶、白茶、红茶、乌龙茶、黑茶、黄茶为主要原料，经水浸提、超声波萃取、分离过滤、浓缩、干燥、成型、包装加工制成。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 2763-2019《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》的规定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余根据产品实际制定。

本标准由勐海源创茶业有限公司提出并、起草并解释。

本标准主要起草人：陈岚。

# 茶膏（粉）

## 1 范围

本标准规定了茶膏（粉）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、绿茶、白茶、红茶、乌龙茶、黑茶、黄茶为主要原料，经水浸提、超声波萃取、分离过滤、浓缩、干燥、成型、包装加工制成。

## 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 根据使用原辅料进行产品分类。
- 3.2 根据工艺分为：颗粒、块状、粉末。
- 3.3 调味茶膏：经水浸提、超声波萃取、分离过滤、浓缩、制模、干燥、包装工艺制成；
- 3.4 调味茶粉：经水浸提、超声波萃取、分离过滤、浓缩、干燥、粉碎、包装工艺制成。

## 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 14456.1 的规定；
- 4.1.3 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定；
- 4.1.4 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定；
- 4.1.5 黑茶：应符合 GB/T 32719.1 的规定；
- 4.1.6 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.1 的规定；
- 4.1.7 黄茶：应符合 GB/T 21726 的规定；
- 4.1.8 生产加用水：应符合 GB 5749 的有关规定；
- 4.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定，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。

表1 感官要求

| 项目 | 要求 |        | 检验方法 |
|----|----|--------|------|
|    | 粉状 | 块状（颗粒） |      |

|       |                        |                     |            |
|-------|------------------------|---------------------|------------|
| 组织形态  | 粉状、均匀、无结块，具有产品固有的干茶粉颜色 | 块状（颗粒），具有产品固有的干茶粉颜色 | GB/T 23776 |
| 色泽    | 具有各品种固有的正常色泽           |                     |            |
| 香气和滋味 | 具有与原茶类产品相应的香气和滋味，无异味   |                     |            |
| 汤色    | 具有与原茶类产品相应的汤色，有颗粒悬浮或沉淀 |                     |            |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质              |                     |            |
| 香气和滋味 | 具有与原茶类产品相应的香气和滋味，无异味   |                     |            |
| 汤色    | 具有与原茶类产品相应的汤色，有颗粒悬浮或沉淀 |                     |            |
| 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      |
|--------------|-----|------|-----------|
|              | 茶青  | 茶粉   |           |
| 水分, g/100g   | ≤   | 12.0 | GB 5009.3 |
| 总灰分, g/100g  | ≤   | 18   | GB 5009.4 |
| 水浸出物, g/100g | ≥   | 20.0 | GB/T 8305 |

## 4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

| 项 目                                   | 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 <sup>3</sup> | 10 <sup>6</sup> | GB 4789.2              |
| 大肠菌群, CFU/g                           | ≤                 | 5  | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3-2003 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。 |    |   |                 |                 |                        |
| *样品采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。 |                   |    |   |                 |                 |                        |

## 4.5 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       |
|----------------|-------|------------|
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |

## 4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

#### 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中茶制品的规定。

#### 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

按 GB/T 8302 的规定执行。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，经检验合格后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、水分、总灰分和净含量。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，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、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，允许用同批产品抽样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 的规定；

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

备案章

日

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》。



备案单位（盖章）

2020年9月15日

陈筑

备案单位主要负责人（签字）

2020年9月15日