

Q/YSD

云南松德生物科技开发有限公司企业标准

Q/YSD 0001 S—2021

茶膏（粉）

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010364 S-2021

备案日期: 2021 年 08 月 10 日

2021 - 08 - 10 发布

2021 - 08 - 12 实施

云南松德生物科技开发有限公司

发布

前 言

我公司生产的茶膏（粉）是以普洱茶、红茶、绿茶、白茶、大叶白茶中的一种或多种为主要原料，添加甘草、决明子、荷叶等其中一种或几种辅料，经水浸提、分离过滤、浓缩、干燥、粉碎或不粉碎后配以辅料，添加或不添加低聚木糖、玉米低聚肽粉等新资源食品原料，按特定配方，经混合、定性、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》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、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 2763-2021《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。

本标准由云南松德生物科技开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：郎蕾蕾。

食品

号:53

期:

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、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于茶膏（粉）是以普洱茶、红茶、绿茶、白茶、大叶白茶中的一种或多种为主要原料，添加或不添加甘草、决明子、荷叶等其中一种或几种辅料，经水浸提、分离过滤、浓缩、干燥、粉碎或不粉碎后配以辅料，添加或不添加低聚木糖、玉米低聚肽粉等新资源食品原料，按特定配方，经混合、定型、包装等工艺制成茶膏（粉）。

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

按原辅料和成型工艺不同的不同分为：固体茶膏（粉）、固体状调味茶膏（粉），膏体状茶膏、膏体状调味茶膏。

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 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。
- 4.1.5 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.1.6 低聚木糖：应符合 GB/T 35545 及有关规定。
- 4.1.7 玉米低聚肽粉：应符合 QB/T 4707 及有关规定。
- 4.1.8 决明子、荷叶：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 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	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的玻璃杯或烧杯中,加入200mL沸水,用玻璃棒轻轻搅拌溶解,待茶膏(粉)完全溶解于水中,目测茶汤色泽,溶解性及有无杂质,鼻嗅、口尝其滋味。
组织形态	具有产品应有的滋味与气味,无异味	
气味和滋味	常温下,产品呈块状、颗粒状、粉末状或粘稠膏体状	
杂 质	冲泡后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
	固体状茶膏(粉)	膏体状茶膏	
茶多酚, %	≥30	≤50	GB/T 8313
水分, g/100g	≤12.0	35	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	20	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的要求。

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 微生物限量

- 4.5.1 微生物限量应符合GB 7101的规定。
4.5.2 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.6 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,并按JJF 1070规定的方法检测。

4.8 食品添加剂

- 4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。
4.8.2 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样基数不少于10kg，抽取600g样品（分装为6个独立包装），分为两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门按本标准进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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

检验结果中，全部指标检验合格，即判定该产品合格，微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得进行复检；其余指标若有不合格项，可对留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定；
- 6.1.2 包装储运标志应符合 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、干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

6.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存于阴凉、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、有腐蚀性、易污染的物品混贮；仓库内产品应离墙离地分类堆码整齐。

印章

日

承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

一、本次申请备案所填写的内容、所附全部资料（包括研究和检验数据等）均是客观真实的，并符合《中华人民共和国食品安全法》等要求，如有不实之处，本单位将承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含未经许可的食品（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《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位(盖章)

2021年7月30日

郎蕾蕾

备案单位主要负责人(签字):

2021年7月30日