

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《中华人民共和国食品安全法》。

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《中华人民共和国食品安全法》。

备案单位（盖章）



年 月 日

备案单位主要负责人（签字）

张光得

2022 年 1 月 18 日

Q/YGC

云南贡润祥茶产业开发有限公司企业标准

Q/YGC 0001 S—2022

代替 Q/ YGC 0001 S-2019

茶 膏

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5304⁰⁰⁰⁹ S-2022
备案日期: 2022年 02月 01 日

2022 - 01 - 27 发布

2022 - 02 - 01 实施

云南贡润祥茶产业开发有限公司

发 布

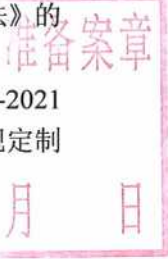
前 言

我公司生产的茶膏是以普洱茶、红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、黄茶为原料，经水浸提、分离过滤、浓缩、干燥、包装而成。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。

本标准的安全指标是根据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》的规定制定，其中的铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南贡润祥茶产业开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张光辉、谭国洪、杨有田、杨斌、赵天瑞。



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、运输及贮存。
本标准适用于以普洱茶、红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、黄茶为原料，经水浸提、分离过滤、浓缩、干燥、包装制成的茶膏。

2 规范性引用文件

本标准中所列的文件对于本标准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 按采用的原料不同分为：普洱生茶膏、普洱熟茶膏、红茶茶膏、绿茶茶膏、乌龙茶茶膏、黑茶茶膏、白茶茶膏、黄茶茶膏。
3.2 按外观形态的不同分为：晶体、块状、粉末。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
4.1.2 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
4.1.3 红茶：应符合 NY/T 780、GB/T 13738.1 的规定。
4.1.4 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 及 GB/T 14456.2 的规定。
4.1.5 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.1 的规定。
4.1.6 黑茶：应新鲜、无霉变，并符合相应的食品标准及有关规定。
4.1.7 白茶：应符合 GB/T 21726 的规定。
4.1.8 黄茶：应符合 GB/T 22291 的规定。
4.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观、色泽	成块状、晶体状或粉末状，具有各品种应有的色泽、冲泡后具有该产品应有的	取0.5g茶膏置于洁净的玻璃杯或烧杯中，加入300ml沸水，用玻璃棒轻轻搅

	正常色泽。	拌溶解,待茶膏完全溶于水中,目测茶汤色泽、溶解性及有无杂质。鼻嗅、口尝其气味、滋味。
气味、滋味	具有各品种应有的气味、滋味,冲泡后具有该产品的特征香气、饮用清香爽净,无异味。	
杂质	冲泡溶解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
	普洱生茶膏、绿茶茶膏、 乌龙茶茶膏、白茶茶膏	普洱熟茶膏、红茶茶膏、 黑茶茶膏、黄茶茶膏	
茶多酚, g/100g	≥15	≥10	GB/T 8313
水分, g/100g ≤	13		GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	18		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 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,并按JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中含茶制品的规定。

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

以同一原料、同一次投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不少于10 kg，随机抽样至少600 g（至少2个独立包装），样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

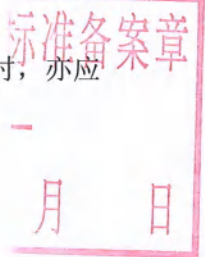
5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并出具检验合格证明后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、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，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 产品停产半年后，重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验时。



5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格；其余指标若有任一项不合格项时，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 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 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。

6.2 包装

包装材料和容器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

运输工具应保持清洁、干燥、无异味。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，静止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

云南省
备案号
备案日期