

Q/MSG

满山歌茶业（西双版纳）有限公司企业标准

Q/MSG 0001 S-2022

代替 Q/MSG 0001 S-2021

固态速溶调味茶

云南省
备案
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53280040S-2022

备案日期: 2022年 4 月 20 日

2022 -04-20 发布

2022 -04-20 实施

满山歌茶业（西双版纳）有限公司 发布

前 言

我公司生产的固态速溶调味茶是以普洱茶、绿茶、红茶为原料为原料，配以重瓣玫瑰、茉莉花、蒲公英、石斛花、菊花、柠檬、栀子、桑叶、桑葚、葛根、枳椇子、酸枣仁、显齿蛇葡萄叶、枸杞、花粉、茯苓、西红花、葡萄糖酸钙、茶氨酸，经水提、过滤、发酵、分离、浓缩、干燥、包装加工而成。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，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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/T 31740.1-2015《茶制品 第1部分：固态速溶茶》的规定制定，其中铅指标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/MSG 0001 S-2021《固态速溶调味茶》。

本标准由满山歌茶业（西双版纳）有限公司、中国医学科学院药用植物研究所云南分所提出、起草。

本标准由满山歌茶业（西双版纳）有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李定忠、李光、沈宗毕、邓炜、朱兴文

固态速溶调味茶

1 范围

本标准规定了固态速溶调味茶的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以普洱茶、绿茶、红茶为原料，配以重瓣玫瑰、茉莉花、蒲公英、石斛花、菊花、柠檬、栀子、桑叶、桑葚、葛根、枳椇子、酸枣仁、显齿蛇葡萄叶、枸杞、花粉、茯苓、西红花、葡萄糖酸钙、茶氨酸；经水提、过滤、发酵、分离、浓缩、干燥、包装加工而成的固态速溶调味茶。

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

根据使用原料不同进行分类。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 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 14456.2 的规定；
- 4.1.3 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定；
- 4.1.4 干制三七花：应符合 DBS53/023 的规定；
- 4.1.5 干制三七茎叶：应符合 DBS53/024 的规定；
- 4.1.6 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定；
- 4.1.7 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定；
- 4.1.8 花粉：应符合 GB 31636 的规定；
- 4.1.9 茶氨酸：应符合 QB/T 4263 的规定；
- 4.1.10 葡萄糖酸钙：应符合 GB15571 的规定；
- 4.1.11 生产用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 4.1.12 重瓣玫瑰、茉莉花、蒲公英、石斛花、菊花、柠檬、栀子、桑叶、葛根、枳椇子、酸枣仁、显齿蛇葡萄叶、茯苓、桑葚、西红花：应无霉变、无肉眼可见外来杂质，并符合相应的食品安全标准及有关规定；
- 4.1.13 其他辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

食品安全企业标
准：5328 S-
： 年

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有相应品种应有的色泽	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝
形 态	具有相应品种应有的形态	
香气和滋味	具有各品种应有的香气和滋味，无霉味及其它异味	
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
水分 (g/100g), ≤	11.0	GB 5009.3
茶黄素类, (g/100g) ≥	1	GB/T 30483

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 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	检测方法
铅 (以 Pb 计) mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 规定

3.6 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规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶制品的规定。

3.8 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

同一班次、同一批投料、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于10kg，抽取不少于2个独立包装样品，样品总量不得少于600g，样品分成2份，1份用于检验，1份用于留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、灰分。

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) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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，若有任一指标不合格时，用留样进行复检，以复检结果为准。

准备案章

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售的包装标签标志应符合 GB 7718 的规定。茶氨酸、含三七花、三七茎叶的产品应标示不适宜人群和每日最大食用限量。

6.1.2 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关产品质量标准及食品安全标准的规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。产品堆放应离地、离墙。

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》。



2022年4月20日

备案单位主要负责人（签字）

2022年4月20日