Q/MRC

勐海勐润茶业有限公司企业标准

Q/MRC 0002 S—2022

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:5328-0058S-2022
备案日期:2022年 4月 12日

2022-04-12 发布　　2022-04-17 实施

勐海勐润茶业有限公司　　发布

扫描全能王 创建

前　言

我公司生产的茶膏（粉）以普洱茶（生、熟茶）、红茶、绿茶为主要原料，经提取、过滤、浓缩、干燥、成型（或不成型）、粉碎（或不粉碎）、包装工艺制成。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，作为本企业组织生产、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 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》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

本标准由勐海勐润茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：林阳顺。

扫描全能王 创建

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。

本标准适用于以普洱茶（生、熟茶）、红茶、绿茶为主要原料，经提取、过滤、浓缩、成型、干燥、包装工艺加工而成的茶膏（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。

品安全企业标
5328 S-
年

3 产品分类

根据原料的不同分为：普洱茶（生、熟茶）、红茶、绿茶茶膏（粉）。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 普洱茶：应符合 GB/T22111 的规定；

4.1.2 红茶：应符合 GB/T13738.2 的规定；

4.1.3 绿茶：应符合 GB/T14456.2 的规定；

4.1.4 其他原辅材料：应符合相应食品标准及有关规定，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 茶膏（粉）感官要求

项目	要求	检验方法
组织形态	呈块状或颗粒状固体	取适量样品置于洁净的白磁盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
汤色	具有该产品冲泡后应有的色泽	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

扫描全能王 创建

表2 理化指标

项目	要求				检验方法
	普洱茶膏		普洱茶粉		
	生茶	熟茶	生茶	熟茶	
水分，g/100g ≤	15.0		10.0		GB/T 5009.3

4.4 污染物限量

应符合GB2762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

项目	要 求	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.8 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JJF1070中规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760茶制品的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一种的配料，同一批投料，同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

按GB/T 8302 规定的方法执行。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经检验合格方能出厂，出厂检验项目：感官要求、水分、灰分、净含量。

扫描全能王 创建

5.4 型式检验

形式检验每年进行一次，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

检验结果中，微生物有任何一项指标不合格时，则判定该批产品为不合格。其余指标若有一项不合格时，可用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签标识应符合 GB7718 的规定；
6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/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、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，搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压，运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。产品应离地离墙堆放，分类堆码整齐，堆码高度以不损害产品和方便摆放和提取为宜。

备案章
日

扫描全能王 创建

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）

2022 年 4 月 25 日

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 4 月 25 日

扫描全能王 创建