

Q/MRC

勐海勐润茶业有限公司企业标准

Q/MRC 0003 S—2022

调味茶膏（粉）

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53280057S-2022
备案日期: 2022年4月2日

2022-04-02 发布

2022-04-12 实施

勐海勐润茶业有限公司 发布



扫描全能王 创建

前 言

我公司的调味茶膏（粉）以普洱生茶、普洱熟茶、红茶、绿茶为主要原料，配以普洱生茶、普洱熟茶、红茶、绿茶为主要原料，配以大枣、柠檬、山楂、菊花、茉莉花、重瓣红玫瑰、桂花、丁香，提取、过滤、浓缩、干燥、成型（或不成型）、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 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》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。



调味茶膏（粉）

1 范围

本标准规定了调味茶膏（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生茶、普洱熟茶、红茶、绿茶为主要原料，配以大枣、柠檬、山楂、菊花、茉莉花、重瓣玫瑰、桂花、丁香，提取、过滤、浓缩、干燥、成型（或不成型）、包装工艺制成的调味茶膏（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

根据原料的不同分为：普洱茶（生、熟茶）、红茶、绿茶调味茶膏（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 大枣：应符合 GB/T5835 的规定；

4.1.5 柠檬、山楂、菊花、茉莉花、重瓣红玫瑰、桂花、丁香：应洁净、无虫蛀、无污染、无霉变、无异味，应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.6 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 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	呈块状、圆粒状、晶体颗粒状固体或粉状	取适量样品置于洁净的白磁盘中，在自然
滋味、气味	具有正常滋味、气味，无异味	



杂质	无肉眼可见外来杂质	光下目视、鼻嗅、口尝。
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。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分 g/100g ≤	15.0	GB5009.3

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 污染物限量

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

4.5 微生物限量

应符合GB2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB2763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JJF1070中规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760茶制品的规定。

4.9 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：检验项目：感官要求、水分、灰分、净含量。

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



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）

林顺阳

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 4 月 25 日

2022 年 4 月 25 日

