

Q/PLG

普洱澜沧古茶人合有限责任公司企业标准

Q/PLG 0012 S—2022

调味茶膏

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: 53080051 S- 2022
备案日期: 2022 年 05 月 05 日

2022 - 05 - 05 发布

2022 - 05 - 15 实施

普洱澜沧古茶人合有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的调味茶膏是以普洱茶、白茶、红茶为主要原料，配以“茉莉花、桂花、糯米香叶、干制三七花、干制三七茎叶、柠檬、柚子、荔枝、茶树花、重瓣红玫瑰、紫皮石斛、人参（人工种植5年及5年以下）、山楂、乌梅、木瓜、代代花、桂圆、决明子、百合、佛手、大枣、罗汉果、金银花、生姜、枸杞子、桑叶、橘皮（陈皮）、桔红、荷叶、菊花、葛根、蒲公英、辣木叶、蛹虫草等”一种或几种可食用或药食同源植物的叶、花、果实、根茎干品，经熬煮、过滤、浓缩、成型、干燥、包装等加工工艺制成的。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。

本标准的安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》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。

本标准由普洱澜沧古茶人合有限责任公司提出并解释。

本标准由普洱澜沧古茶人合有限责任公司、国家普洱茶产品质量检验检测中心起草。

本标准主要起草人：杜春峰、朱美宣、罗忠宏、夏进伟、龚敏、石艾灵、陈保、陶波、王筱楠。

调味茶膏

1 范围

本标准规定了调味茶膏的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以普洱茶、白茶、红茶为主要原料，配以“茉莉花、桂花、糯米香叶、干制三七花、干制三七茎叶、柠檬、柚子、荔枝、茶树花、重瓣红玫瑰、紫皮石斛、人参（人工种植5年及5年以下）、山楂、乌梅、木瓜、代代花、桂圆、决明子、百合、佛手、大枣、罗汉果、金银花、生姜、枸杞子、桑叶、橘皮（陈皮）、桔红、荷叶、菊花、葛根、蒲公英、辣木叶、蛹虫草等”一种或几种可食用或药食同源植物的叶、花、果实、根茎干品，经熬煮、过滤、浓缩、成型、干燥、包装制成的调味茶膏。

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

按照原料的不同分为：调味茶膏（普洱茶（生茶））、调味茶膏（普洱茶（熟茶））、调味茶膏（白茶）、调味茶膏（红茶）。

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 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。
- 4.1.3 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。
- 4.1.4 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.5 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.6 蛹虫草：应符合 GH/T 1240 的规定。
- 4.1.7 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.8 干制三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.9 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.10 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）：应符合 DBS 22/024 的规定。
- 4.1.11 茉莉花、桂花、糯米香叶、柠檬、柚子、荔枝、茶树花、重瓣红玫瑰、山楂、乌梅、木瓜、代代花、桂圆、决明子、百合、佛手、罗汉果、金银花、生姜、桑叶、橘皮（陈皮）、桔红、荷叶、菊花、葛根、蒲公英、薏苡仁、辣木叶：应无杂质、无劣变、无异味、无霉变且符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.13 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	呈块状或颗粒状固体。	取适量样品，置于白色瓷盘内，在自然光下目视、鼻嗅，取适量样品冲泡后目视、鼻嗅、口尝。
色泽	具有该品种固有的正常色泽，色泽均匀一致。	
滋味与气味	用水冲溶后，具有该品种特有的气味和滋味，无霉变、无异味。	
杂质	用水冲溶后，汤色澄清，无肉眼可见的外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2的要求

表2 理化指标

项目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤ 20.0	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的规定。

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 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB/T 4789.2
大肠菌群/CFU/g	5	2	10	10 ²	GB/T 4789.3 中的平板计数法
霉菌/CFU/g ≤	50				GB 4789.15
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按GB 29921的规定执行				
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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，按JJF 1070规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

应符合 GB 2760 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

以同一次投料加工、同一产品类型、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于10kg，随机抽取1000g样品，样品分为2份，1份供检验用，1份备用。

5.3 出厂检验

每批产品都应经企业质检部门按本标准规定检验合格后，并附有检验合格证明方可出厂销售。产品的出厂检验项目为：感官、净含量、水分、总灰分。

5.4 型式检验

正常情况下，每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生以下情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督管理部门提出此要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任一项不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

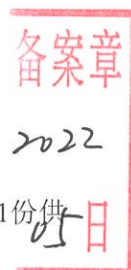
6.1 标志

6.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，含人参、紫皮石斛、三七花、三七茎叶、蛹虫草的产品必须标注不适宜人群和每日最大食用量。

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相应的食品安全标准及有关规定，封口应严密、包装牢固。



6.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染、产品运输不得与有异味、有毒、有腐蚀性可能产生污染的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、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、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离墙、离地，堆码高度以提取方便为宜。

7 保质期

在符合本标准的贮存条件下，调味茶膏适宜长期保存。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案承诺：

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14日

任继词

备案单位主要负责人（签字）

2022年4月14日

