

Q/ZLC

云南中鲁茶业有限公司企业标准

Q/ZLC 0002 S—2024

调味茶膏（粉）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53280089S-2024
备案日期: 2024年 9月 18日

云南省食品安全企
备案号: 5328
备案日期: 年

2024-09-18 发布

2024-09-26 实施

云南中鲁茶业有限公司 发布

前 言

我公司生产的调味茶膏（粉）是以普洱茶（生、熟茶）、绿茶、白茶、红茶、乌龙茶、黑茶、黄茶为主要原料，配以重瓣红玫瑰、茉莉花、辣木叶、葛根粉、玉竹、三七花、金银花、紫皮石斛、荷叶、玛咖、咖啡、黄精、橘皮，经拼配、提取（水浸提、超声波萃取）、过滤、浓缩、制模（或不制模）、干燥、粉碎（或不粉碎）、包装制成。依据相关法律法规制定本标准，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—2022《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 7101-2022《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。

本标准由云南中鲁茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：翟凤君。

云南中鲁茶业有限公司 章案

YSCC-21808223号案

日 8 月 1 号 YSCC 版日案

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、标签、标识、包装、运输及贮存。

本标准适用于以普洱茶（生、熟茶）、绿茶、白茶、红茶、乌龙茶、黑茶、黄茶为主要原料，配以重瓣红玫瑰、茉莉花、辣木叶、葛根粉、玉竹、三七花、金银花、紫皮石斛、荷叶、玛咖、咖啡、黄精、橘皮，经提取（水浸提、超声波萃取）、过滤、浓缩、制模（或不制模）、干燥、粉碎（或不粉碎）、包装制成的调味茶膏（粉）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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

按照工艺及使用原料的不同进行分类。

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 14456.1 的规定。

4.1.3 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。

4.1.4 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。

4.1.5 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.1 的规定。

4.1.6 黑茶：应符合 GB/T 32719.1 的规定。

4.1.7 黄茶：应符合 GB/T 21726 的规定。

4.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.9 重瓣红玫瑰、茉莉花、辣木叶、葛根粉、玉竹、金银花、荷叶、玛咖、咖啡、黄精、橘皮、三七花、紫皮石斛：应洁净、无虫蛀、无污染、无霉变、无异味，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.10 其他辅料：应符合相应食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

标准备案
3-
月

表1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | | 检 验 方 法 |
|-------|-----------------|------------|------------------------------|
| | 调味茶膏 | 调味茶粉 | |
| 外 观 | 呈块状或颗粒状固体 | 呈粉末状、均匀无结块 | 取适量样品置于洁净的自瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝 |
| 色 泽 | 具有该产品固有的正常色泽 | | |
| 香气、滋味 | 具有原茶类产品相应的香气和滋味 | | |
| 汤 色 | 具有原茶类产品相应的汤色 | | |
| 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 |
|----------------------------|---|------|------|------------|
| | | 调味茶膏 | 调味茶粉 | |
| 水 分, g/100g | ≤ | 15.0 | 10.0 | GB 5009.3 |
| 总灰分, g/100g | ≤ | 18 | 16 | GB 5009.4 |
| 水浸出物, g/100g | ≥ | 20.0 | | GB/T 8305 |
| 茶多酚, g/100g | ≥ | 20 | 10 | GB/T 8313 |
| 蛋白质 ^a , g/100g | ≥ | 2.0 | | GB 5009.5 |
| 膳食纤维 ^a , g/100g | ≥ | 2.0 | | GB 5009.88 |

^a 仅限于添加玛咖的产品。

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 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 7101、GB 29921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中规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760茶叶制品的规定。

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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样方法和抽样数量

按GB/T 8302的规定进行。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前经检验合格后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下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) 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) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

微生物指标不合格时，则判定该批次产品为不合格，不得复检。其他指标不合格时，允许用同批产品进行复检，以复检结果为准。

6 标签、标识、包装、运输、贮存

6.1 标签、标识

6.1.1 产品标签标识应符合GB 7718的规定。

6.1.2 产品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

运输工具应防潮、清洁、干燥、无异味、无污染。避免日晒、雨淋。不应与有毒、有害有异味、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

备案单位承诺书

本食品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》。



翟凤君 翟凤君

备案单位主要负责人（签字）

2024年09月10日

