

Q/SDY

贵州省食品安全企业标准

Q/SDY0001S-2019

茶膏

2019-11-01 发布

2019-11-15 实施

贵州圣都药业有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》而起草。

本标准由贵州圣都药业有限公司提出并批准。

本标准起草单位：贵州圣都药业有限公司。

本标准主要起草人：林荣贵、罗洪莲。

茶 膏

1 范围

本标准规定了茶膏产品的分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、黑茶、白茶、黄茶中的一种（或几种）为原料，经水浸提、分离过滤、低温浓缩、低温干燥、包装而制成的茶膏制品。

2 规范性引用文件

下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。

- GB/T191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 21726 黄茶
- GB/T 22291 白茶
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定方法
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定方法
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定方法
- GB 5009.103 食品安全国家标准 食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 22111 地理标志产品 普洱茶
- GB/T 13738.1 红茶 第一部分：红碎茶
- GB/T 14456.1 绿茶 第一部分：基本要求
- GB/T 14456.2 绿茶 第二部分：大叶种绿茶
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养食品标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/T 30357.1 乌龙茶 第1部分：基本要求
- NY/T 780 红茶

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
JJF 1070 定量包装食品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

- 3.1 按采用的原料不同分为：红茶茶膏、绿茶茶膏、乌龙茶茶膏、普洱生茶膏、普洱熟茶膏、黑茶熟茶膏、黑茶生茶膏、白茶茶膏、黄茶茶膏。
- 3.2 按外观形态的不同分为：块状、晶体状、颗粒状。

4 技术要求

- 4.1 原辅材料
- 4.1.1 黑茶应符合 GB 22111 的规定。
- 4.1.2 普洱茶应符合 GB 22111 的规定。
- 4.1.3 红茶应符合 NY/T780、GB/T 13738 的要求。
- 4.1.4 黄茶应符合 GB/T 21726 的规定。
- 4.1.5 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。
- 4.1.6 绿茶应符合 GB/T 14456.1、GB/T 14456.2 的规定。
- 4.1.7 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 4.1.8 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定
- 4.1.9 其他原辅料应符合相应食品安全标准和规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。
- 4.2 感官要求
- 应符合表 1 的规定

表 1 感观要求

项目	要求	检验方法
外形、色泽	呈块状、晶体状或颗粒状，具有各品种应有的色泽，冲泡后具有该产品应有的正常色泽	取茶膏样品置白色瓷盘中，自然光下观察其色泽和外观形状，然后取 0.5 g 茶膏置于洁净的玻璃杯或烧杯中，加入 30ml 沸水用玻璃棒轻轻搅拌溶解，待茶膏完全溶于水中，目测茶汤色泽、溶解性及有无杂质。鼻嗅其滋味、口尝其气味。
气味、滋味	具有各品种应有的气味、滋味，冲泡后具有该产品的特征香气，饮用清香爽净，无异味	
杂质	冲泡溶解后，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
	绿茶茶膏、乌龙茶茶膏、普洱茶膏、黑茶生茶膏	红茶茶膏、白茶茶膏、黄茶茶膏、黑茶熟茶膏	
茶多酚, g/100g	≥ 15	≥ 10	GB/T 8313
水分, g/100g	≤ 13		GB5009.3
总灰分, g/100g	≤ 18		GB5009.4
铅(以Pd计) mg/kg	≤ 0.9		GB 5009.12
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤ 0.1		GB 5009.103
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5		NY/T 761
其它农药残留量	按 GB 2763 的规定执行		

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, GFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/100g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法
霉菌, GFU/g	≤50				GB 4789. 15
致病菌(沙门氏菌、金黄葡萄球菌)	按 GB 29921 的规定执行				
样品的采样和处理按 GB 4789. 1 及 GB/T 4789. 21 执行。					

4.5 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。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中含茶制品的规定。

4.7 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

以同一原料、同一次投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格产品为一批次。

5.2 抽样

以同班次、同规格的产品为抽样基数,抽样基数不少于 10 kg,随机抽样至少 600g(至少 2 个独立包装),样品分为两份,一份检验,一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并出具检验合格证明后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群。

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 4.2~4.6 规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 连续产品停产半年后，重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验时。

5.5 判定规定

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品不合格；其他指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB28050 的规定。

6.1.1 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

运输工具应保持清洁、干燥、无异味。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放、不得重压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

6.5 保质期

在符合上述规定的包装、运输、贮存条件下，黑茶熟茶膏和黑茶生茶膏长期保存。绿茶茶膏、红茶茶膏、乌龙茶茶膏、普洱茶膏、白茶茶膏、黄茶茶膏保质期为 3 年。
