

Q/GC

贵州省食品安全企业标准

Q/GC 0008S-2021

焙茶(粉)

2021-01-15 发布

2021-01-30 实施

贵州贵茶(集团)有限公司 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》起草。

本文件由贵州贵茶（集团）有限公司提出并批准。

本文件由贵州贵茶（集团）有限公司负责起草。

本文件主要起草人：胡清爽、华连著、韦勇、王宜文、方倡友、田小青、汪璐、张光宇、杨娣、钟进、吴远卒。

本文件适用于贵州贵茶（集团）有限公司、下属单位（贵州铜仁贵茶茶业股份有限公司、贵州铜仁净茶茶业有限公司等）及委托生产单位生产的“焙茶（粉）”的质量控制。

焙茶（粉）

1 范围

本标准规定了焙茶（粉）的术语和定义、分类与实物标准样、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于焙茶（粉）。

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/T 191	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 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
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB/T 5009.19	食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
GB/T 5009.20	食品中有机磷农药残留量的测定
GB/T 5009.103	植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留的测定
GB/T 5009.110	植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
GB/T 5009.176	茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8302	茶 取样
GB/T 8303	茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
GB/T 8305	茶 水浸出物测定
GB/T 18795	茶叶标准样品制备技术条件
GB/T 18797	茶叶感官审评室基本条件
GB/T 14487	茶叶感官审评术语
GB/T 23776	茶叶感官审评方法
GB/T 34778	抹茶
GB/T 30766	茶叶分类
GB/T 30375	茶叶贮存
GH/T 1070	茶叶包装通则
GB 14881	食品企业通用卫生规范
GB/T 23204	茶叶中 519 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 14487 确定的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1 焙茶

以茶叶或(和)嫩茶梗等为原料，经焙茶设备焙烤而成有焦香味的茶产品，口感独特，火香浓郁。

3.2 焙茶粉

以焙茶为原料，经研磨工艺加工而成的微粉状茶产品。

4 分类与实物标准样

4.1 根据原料的不同分为三个类别：绿茶焙茶（粉）、红茶焙茶（粉）、其它焙茶（粉）。

4.2 产品的每一等级（类别）均设实物标准样，其品质为各级茶品质的最低限，至少每三年更换一次，必要时可提前。标准样制备按 GB/T18795 规定执行。

5 要求

5.1 原料要求

所用原料应符合相应的茶叶标准要求，不得使用或添加不符合食品安全管理规定的物质。

5.2 感官品质要求：

5.2.1 焙茶感官品质要求

应符合表 1 规定。

表 1 焙茶感官品质要求

项目 类别	外形	内质			
		汤色	香气	滋味	叶底
绿茶焙茶	与其原料相应的形状，较匀整，色泽棕黄至棕褐色	黄至橙红	焦香浓	浓醇	棕黄至棕褐色
红茶焙茶	与其原料相应的形状，较匀整，色泽乌红至乌褐色	橙红至深红	焦糖香浓	浓醇，带甜	红褐至乌褐色
其它焙茶	与其原料相应的形状，较匀整，色泽棕黄至乌褐色	黄至橙红	焦香浓	浓醇	色泽与原料相应

5.2.2 焙茶粉感官品质要求

应符合表 2 规定。

表2 焙茶粉感官品质要求

项目	外形		内质		
	色泽	颗粒	香气	汤色	滋味
要求	与原料相应	细腻均匀	焦香浓	棕褐色	醇和带焦香

5.3. 理化卫生指标

5.3.1 焙茶理化卫生指标

应符合表3规定。

表3 焙茶理化卫生指标

项目	指标		
	绿茶焙茶	红茶焙茶	其它焙茶
水分/(g/100g) ≤	6.0	6.0	6.0
总灰分/(g/100g) ≤	7.5	7.5	7.5
水浸出物(质量分数)/% ≥	28.0	25.0	25.0
备注：其它焙茶根据其原料类别不同，理化指标有差异，但不能低于规定的最低值。			

5.3.2 焙茶粉理化卫生指标

应符合表4规定。

表4 焙茶粉理化卫生指标

项目	指标
粒径(D60) ≤	75 μm (200目)
水分(质量分数)%	≤6.0
总灰分(质量分数)%	≤7.0
注：D60为样品总量的60%；粒径可根据客户实际使用需求确定生产。	

5.4 食品安全指标

食品安全指标应符合表5的规定。

表5 食品安全指标

项目	指标
铅(Pb, mg/kg)	≤4.5
六六六总量/(mg/kg)	≤0.2
滴滴涕总量/(mg/kg)	≤0.2
三氯杀螨醇/(mg/kg)	≤0.2
氰戊菊酯/(mg/kg)	≤0.1

表 5（续） 食品安全指标

项 目	指 标
氟氰戊菊酯/（mg/kg）	≤20
氯氰菊酯/（mg/kg）	≤20
氯菊酯/（mg/kg）	≤20
溴氰菊酯/（mg/kg）	≤10
乙酰甲胺磷/（mg/kg）	≤0.1
杀螟硫磷/（mg/kg）	≤0.5
其他农药残留限量	按 GB2763 执行

5.5 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

6 检验方法

6.1 感官品质要求

焙茶按 GB/T 23776 和 GB/T 14487 的规定执行。焙茶粉按 GB/T 34778 附录 A 的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2.2 水分按 GB 5009.3 的规定检测。

6.2.3 水浸出物按 GB/T 8305 的规定检测。

6.2.4 总灰分按 GB 5009.4 的规定检测。

6.2.5 粒度按 GB/T 34778 附录 B 的规定执行。

6.3 食品安全指标

6.3.1 铅按 GB 5009.12 的规定检测。

6.3.2 六六六及滴滴涕总量按 GB/T 5009.19 的规定检测。

6.3.3 三氯杀螨醇按 GB/T 5009.176 的规定检测。

6.3.4 氰戊菊酯、氟氰戊菊酯、氯氰菊酯和氯菊酯按 GB/T 23204 的规定检测。

6.3.5 溴氰菊酯按 GB/T 5009.110 的规定检测。

6.3.6 乙酰甲胺磷按 GB/T 5009.103 的规定检测。

6.3.7 杀螟硫磷按 GB/T 5009.20 的规定检测。

6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

产品以批为单位，焙茶在加工过程中，以同一批原料在一定加工周期内生产出一定数量的产品为一批，同批焙茶品质应一致；焙茶粉在加工过程中，以同一批原料或者通过原料拼配混合均匀，在一定加工周期内、研磨混匀后形成的独立数量的焙茶粉为一批，同批焙茶粉品质应一致。

以同批次焙茶（粉）、同一规格包装材料在一定生产周期内进行包装的产品为一成品批次。

7.2 取样

取样应按 GB/T 8302 规定执行。

7.3 出厂检验

每批产品出厂前需对感官要求、水分和净含量进行检验。检验合格后由公司质量部门出具出厂检验报告方可出厂。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行全面考核，项目为 5.2~5.5 规定的全部要求，应每半年进行一次，有下列情形之一者，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制定型鉴定；
- b) 原料产地或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产 3 个月后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品质量监督管理部门提出型式检验要求时。

7.5 判定规则

当出厂检验项目或型式检验项目符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备件样品或加倍抽取同批次样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。

8 标志、包装、运输和贮存和保质期

8.1 标志

产品包装物上应有明显标志，食品标签应符合 GB 7718 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T191 规定。

8.2 包装

8.2.1 贮存包装：内用符合食品用的复合塑料袋或铝箔袋包装，外用纸箱或编织袋包装。

8.2.2 销售包装：应符合 GB 23350 和 GH/T 1070 的要求。

8.3 运输

运输工具应清洁卫生、防雨防晒，不得与有异气、异味，有毒物品混装混运。装运时严禁摔撞，保证产品和包装完整。装卸时应轻装轻卸，不得丢掷。运输包装应符合 GH/T 1070 的要求。

8.4 贮存

产品应存放在阴凉、干燥、通风、清洁卫生的库房内避光。包装箱应离墙离地 20 厘米以上，产品不得与有毒有害或有异味的物品同库储存，并应符合 GB/T 30375 的相关规定。产品出库必须依先进先出的原则，依次出库。

8.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，焙茶保质期为 24 个月，焙茶粉保质期为 12 个月。
