

Q/DJK

贵州省食品安全企业标准

Q/DJK 0011S-2023

速溶茶粉

2023-06-25发布

2023-07-15实施

国药集团贵州大健康产业发展有限公司发布

前 言

本文件依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》而编制。

本文件由国药集团贵州大健康产业发展有限公司、国药集团同济堂（贵州）制药有限公司提出并批准。

本文件起草单位：国药集团贵州大健康产业发展有限公司、国药集团同济堂（贵州）制药有限公司。

本文件主要起草人：张榕榕、周宏炫、陈秋映、张鸿、漆正方、李荣蓉、李正香、熊文松、陈隽杰。

速溶茶粉

1 范围

本文件规定了速溶茶粉的分类、要求（含检验方法）、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以茶叶（绿茶或红茶）或茶树鲜叶为主要原料，经水提（或采用茶鲜叶榨汁）、过滤、浓缩、干燥、粉碎，可在生产过程中加入（或不加）适量辅料（如麦芽糊精、抗性糊精、食用淀粉等的一种或多种），添加或不添加食品添加剂，经调配、包装等工艺制成的速溶茶产品。

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，仅所注日期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。

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 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 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
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 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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 8313	茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
GB/T 13738.1	红茶 第1部分：红碎茶
GB/T 13738.2	红茶 第2部分：工夫红茶
GB/T 13738.3	红茶 第3部分：小种红茶
GB/T 14456.1	绿茶 第1部分：基本要求
GB/T 14456.2	绿茶 第2部分：大叶种绿茶
GB/T 14456.3	绿茶 第3部分：中小叶种绿茶

GB/T 20884	麦芽糊精
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
抗性糊精	关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（2012年 第16号）

国家质量监督检验检疫总局令第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 分类

3.1 产品按饮用方式分为以下两类：

1) 热溶型速溶茶

在 85℃±5℃纯净水中能溶解，经搅拌无肉眼可见悬浮物、沉淀物的速溶茶。

2) 冷溶型速溶茶

在 25℃±1℃纯净水中能溶解，经搅拌无肉眼可见悬浮物、沉淀物的速溶茶。

3.2 产品按原料和产品特征的的不同，分为速溶绿茶和速溶红茶两类。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 茶叶鲜叶应外观正常，无霉变、无虫蛀，无异味，不含非茶类物质，应符合相应食品安全标准和管理规定。

4.1.2 绿茶应符合 GB/T14456.1或GB/T 14456.2或GB/T 14456.3的规定。

4.1.3 红茶应符合GB/T13738.1或GB/T 13738.2或GB/T 13738.3等规定。

4.1.4 麦芽糊精应符合GB/T 20884的规定。

4.1.5 抗性糊精应符合关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（2012年第16号）的技术要求。

4.1.6 食用淀粉应符合GB 31637的规定。

4.1.7 生产用水应符合GB 5749的规定。

4.1.8 其他辅料应符合相应的标准和有定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理要求的物质。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1规定

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
外观及色泽	粉状或细粒状、呈产品特有的色泽、色泽均匀	取一袋最小包装样品，置于洁净的培养皿中，并将培养皿放置于白色滤纸上，在自然光线下观察其外观、色泽和杂质，按包装标注的饮用方式，取样品置于玻璃烧杯中，按水温要求用温水冲泡后，嗅其气味、品其滋味，并观察汤色和杂质。
气味和滋味	呈产品特有的气味和滋味，无霉味、无异味。	
杂 质	无正常视力可见外来杂质。	

4.3 理化指标

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
	速溶绿茶	速溶红茶	
茶多酚，%	≥ 2.5	≥ 2.0	GB/T 8313
灰分，%	≤ 10.0		GB 5009.4
水分，%	≤ 6.0		GB 5009.3
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9		GB 5009.12

4.4 微生物限量

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 ^a 及限量(若非指定，均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	5X10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4
金色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB4789.10
霉菌，CFU/g	≤50				GB4789.15
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1和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JJF1070规定方法测定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同配方、同工艺、同一包装线一次加工生产包装的产品为一批。

5.2 抽样

在每批产品中随机抽样（抽样数量应满足送检和复验需要），样品分为两份，一份送检验，另一方留样备查。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

产品出厂前，应由公司质量检验部门按照本文件规定逐批检验，检验合格，并附上合格证明后方可出厂；出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、总灰分、茶多酚、菌落总数、大肠菌群、霉菌等。

5.3.2 型式检验

本文件中4.2-4.6为型式检验项目，型式检验应每年至少进行一次。凡有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料产地、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产3个月以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品质量监督机构提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准判为合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品或双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。微生物指标不合格时，不得进行复验。

6 标签、标志、包装、运输、贮存及保质期

6.1 标识

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合GB 7718和GB 28050 的规定。

6.2 包装

产品应采用符合食品卫生要求的包装材料进行包装，产品应封口应严密，不得泄漏。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。在运输过程中防止剧烈振动，避免日晒雨淋。不得与有毒、有害、有腐蚀性易污染的物品混合装运。搬运时应轻拿轻放，严禁野蛮装卸。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、清洁通风的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。产品应该堆放在垫板上，并与墙面、地面保持适当距离，中间留出通道，按品种分别存放，防止挤压。仓库周围应无异味污染。

6.5 保质期

在符合本文件规定的储运条件下，产品保质期按标签标识规定。
