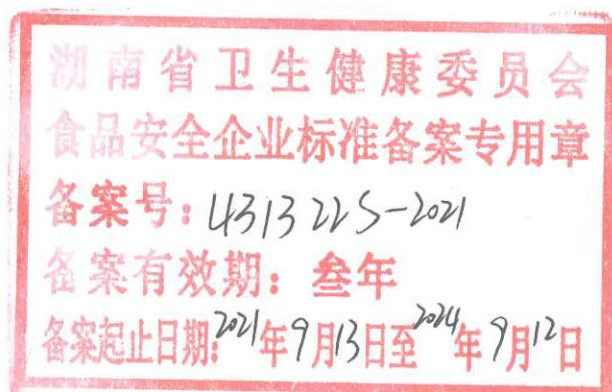


湖南省湘茶高科技有限公司企业标准

Q/AFXC 0009S-2021

食品安全企业标准 轻轻茶黑茶固体饮料



2021-08-20 发布

2021-09-01 实施

湖南省湘茶高科技有限公司 发布



前 言

本标准按照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》给出的规则起草。

本标准由湖南省湘茶高科技有限公司提出。

本标准由湖南省湘茶高科技有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南省湘茶高科技有限公司。

本标准主要起草人：吴浩人、刘新果、李小华、周孜。

本标准代替Q/AFXC 0009S-2018。

省工
安全企

湘茶
田王
4301

轻轻茶黑茶固体饮料

1 范围

本标准规定了轻轻茶黑茶固体饮料的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以速溶黑茶粉为原料，经过筛、包装等工艺加工而成的轻轻茶黑茶固体饮料。

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（包括所有的修订本）适用于本文件。

GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
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 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中的铅测定
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 9683		复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29961	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范
GB/T 191		包装储运图示标志
GB/T 4789.21	食品卫生微生物学检验	冷冻饮品、饮料检验
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定	
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
JJF 1070		定量包装商品净含量计量检验规则
QB/T 4067		食品工业用速溶茶

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. 技术要求

3.1 原辅料要求

速溶黑茶粉：应符合 QB/T 4067 规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	棕色至棕褐色	GB/T29605, 取 5 g 左右的被测样品置于洁净的白色搪瓷皿中, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽、组织形态、倒入装有 100ml25℃左右蒸馏水透明的玻璃烧杯中, 摇匀, 立即嗅其香气, 辨其滋味, 静置 2 分钟后, 看烧杯底部有无杂质。
滋味与气味	具有产品应有的气味和滋味, 无异味	
组织形态	粉末或微粒状, 无结块	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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	
茶多酚/(g/100g)	≥	10.0	GB/T 8313
水分/(g/100g)	≤	5.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	0.8	GB 5009.12

3.5 农药最大残留限量

应符合表 4 的规定。

表4 农药最大残留限量

项目	限量	检验方法
六六六/(mg/kg)	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	0.1	GB/T 5009.19

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合表 5 的规定。

表5 微生物限量

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 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。

3.6.2 致病菌限量

应符合表 6 的规定。

表6 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。

3.7 净含量

按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》执行。净含量检测按 JJF 1070 规定的方法执行。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

4 检验规则

4.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

4.2 抽样

每批次产品随机抽取试样 600g，分成二份。其中一份供出厂检验，一份供复验。

4.3 出厂检验

4.3.1 出厂检验项目包括：感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

4.3.2 每批产品应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

4.4 型式检验

4.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

4.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

检查结果全部合格时，判断整批产品合格。若有三项以上（包括三项）不符合本标准，直接判断整批产品为不合格。

除微生物指标外，检验项目不超过两项（含两项）如不符合本标准时，对留样进行复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

5.1.2 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的有关规定。

5.2 包装

5.2.1 包装应符合 GB 9683、GB 4806.7 的规定。

5.2.2 包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

5.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

5.5 保质期

在符合上述贮运条件下，保质期为 36 个月。