

康宝莱蕾硕（湖南）天然产物有限公司企业标准

Q/AXLS 0001S-2023

食品安全企业标准

食品工业用速溶茶

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：430229S-2023
备案有效期：叁年
备案起止日期：2023年3月6日至2026年3月5日

2023-01-06 发布

2023-02-06 实施

康宝莱蕾硕（湖南）天然产物有限公司 发布

湖南
食品安

前 言

本标准依据 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》的规定起草。

本标准由康宝莱蕾硕(湖南)天然产物有限公司提出。

本标准由康宝莱蕾硕(湖南)天然产物有限公司负责解释。

本标准起草单位：康宝莱蕾硕(湖南)天然产物有限公司

本标准主要起草人：谢朝阳、鲍志超、邹强、罗荣、戴桂姣、王嫚。

本标准有效期三年。



食品工业用速溶茶



1 范围

本标准规定了食品工业用速溶茶的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、黄茶、黑茶、花茶（茉莉花、桂花或其他可食用干花）其中的一种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、食品添加剂，经水煮、过滤、浓缩、配料、喷雾干燥、制粒（或不制粒）、包装等工艺生产而成的产品，其中速溶花茶根据原料不同可分为速溶茉莉花茶、速溶桂花茶等不同品种。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用时必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

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 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 4789.15	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 4789.21	食品卫生微生物学检验冷冻饮品、饮料检验
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 食品中铅的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.139	食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
GB/T 6543	运输包装用瓦楞单纸箱和双瓦楞纸箱
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/T 14187	包装容器纸桶
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 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官指标

感官指标见表 1。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取约 5g 样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，用约 100ml 温水冲调后品其滋味。
滋味与气味	具有产品应有的气味和滋味，无霉味及其他异味	
组织形态	粉末状或颗粒状，无结块、无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 6.0	GB 5009.3
茶多酚/(g/100g)	速溶红茶	6
	速溶绿茶	15
	速溶乌龙茶	15
	速溶白茶	10
	速溶黄茶	10
	速溶黑茶	10
	速溶花茶	——
咖啡因/(g/100g)	速溶红茶	1
	速溶绿茶	2
	速溶乌龙茶	2
	速溶白茶	1
	速溶黄茶	1
	速溶黑茶	1
	速溶花茶	——

3.4 污染物限量

污染物限量见表 3。

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

农药最大残留限量见表 4。

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
其他农药	按 GB 2763 限量要求	GB 2763

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量见表 5。

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	10,000	50,000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	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/T 4789.21 执行。

3.6.2 致病菌限量见表 6。

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

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量符合食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法执行。

4 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

以同一生产周期、同一原料、同一工艺过程内生产的，质量具有均一性的一定数量的产品为一批。

5.2 抽样

随机抽样，在同一批产品中随机抽取不少于 1000g 的样品，分为两部分，一部分用于检验，一部分留存备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应由公司检验部门按本标准进行检验，检验合格方能出厂销售。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验项目包括要求中的全部项目。正常生产时每半年应进行一次型式检验；有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 更换主要设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 原料产地或供应商发生变化时；
- 停产三个月以上恢复生产时；
- 食品安全监督管理部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

5.5.2 如有检验项目（微生物项目除外）不符合本标准，应对同批次产品留样复验，复验后仍不符合本标准，判定不合格。

5.5.3 微生物项目不符合本标准，判为不合格品，不得复验。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 标签按 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱或纸桶。瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定，纸桶符合 GB/T 14187 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，产品根据原料及生产工艺不同，速溶乌龙茶保质期36个月、其他速溶茶保质期24个月。