

# 神农金康（湖南）原生态茶业有限责任公司企业标准

Q/YSNJ 0002S-2021

## 食品安全企业标准 紫果茶固体饮料



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: 4331885-2024

备案日期: 2024年5月30日

湖南省卫生  
食品安全企业

2021-06-25 发布

2021-07-25 实施

神农金康（湖南）原生态茶业有限责任公司 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。

本标准由神农金康（湖南）原生态茶业有限责任公司提出。

本标准由神农金康（湖南）原生态茶业有限责任公司负责解释。

本标准起草单位：神农金康（湖南）原生态茶业有限责任公司

本标准主要起草人：刘仲华、何礼明、胡保华、何丹丹、胡耀龙、游凡、孙亚强、李红霞、孙兆阳。

本标准复审周期为三年。

本标准代替Q/YSNJ 0002S-2018。



# 紫果茶固体饮料

## 1 范围

本标准规定了紫果茶固体饮料的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、茶叶为主要原料，苹果、紫菜、西番莲、玫瑰茄、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、天贝、丹凤牡丹花、桑椹、诺丽果浆、金花茶、麦芽糊精为辅料，经清洗、破碎、水煮、过滤、真空浓缩、加入麦芽糊精混合、喷雾干燥、筛分、包装等工序生产而成的紫果茶固体饮料。

## 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 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/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 5009.185  | 食品安全国家标准 苹果和山楂制品中展青霉素的测定    |
| 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 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》

关于批准裸藻等8种新食品原料的公告（2013年第10号）

关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等5种物品为新资源食品的公告（2010年第9号）

## 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、关于批准裸藻等8种新食品原料的公告(2013年 第10号)、关于批准金花茶、显脉旋覆花(小黑药)等5种物品为新资源食品的公告(2010年第9号)和有关规定。

### 3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

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5g左右的被测样品置于一洁净的白色搪瓷皿中,在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态,倒入装有100ml, 25℃左右蒸馏水的透明的玻璃烧杯中,摇匀,立即嗅其香气,辨其滋味,静置2min后,看烧杯底部有无外来杂质。 |
| 滋味气味 | 具有产品应有的滋味和气味,无刺激、焦糊、酸败及其他异味 |                                                                                                             |
| 组织形态 | 粉末状、无霉变、无结块                 |                                                                                                             |
| 杂质   | 无正常视力可见外来杂质                 |                                                                                                             |

### 3.3 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      |
|-------------|------------|-----------|
| 茶多酚(mg/kg)  | $\geq$ 200 | GB/T 8313 |
| 水分/(g/100g) | $\leq$ 6.0 | GB 5009.3 |

### 3.4 污染物限量

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 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表4的规定。

表 4 真菌毒素限量

| 项目                | 限量   | 检验方法        |
|-------------------|------|-------------|
| 展青霉素( $\mu$ g/kg) | 50.0 | GB 5009.185 |

### 3.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合表5的规定

表 5 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 |

### 3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量应符合表6的规定。

表 6 微生物限量

| 项目           | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量(CFU/g) |   |        |                 | 检验方法            |
|--------------|------------------------------|---|--------|-----------------|-----------------|
|              | n                            | c | m      | M               |                 |
| 菌落总数/(CFU/g) | 5                            | 2 | $10^3$ | $5 \times 10^4$ | GB 4789.2       |
| 大肠菌群         | 5                            | 2 | 10     | $10^2$          | GB 4789.3 平板计数法 |

|                                         |   |    |            |
|-----------------------------------------|---|----|------------|
| 霉菌/(CFU/g)                              | ≤ | 50 | GB 4789.15 |
| *样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。 |   |    |            |

3.7.2 致病菌限量应符合表 7 的规定。

表 7 致病菌限量

| 项目                                     | 采样方案 <sup>a</sup> 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 |
| *样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.21 执行。 |                       |   |          |           |                |

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

同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽取样品不少于 30 个最小包装且总量不低于 500g，样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

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，附合格证方能出厂销售。

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、关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（2013 年 第 10 号）、关于批准金花茶、显脉旋覆花（小黑药）等 5 种物品为新资源食品的公告（2010 年第 9 号）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 内包装应符合 GB 4806.7 规定。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

### 6.3 运输

应符合 GB31621 的规定。

### 6.4 贮存

应符合 GB31621 的规定。

### 6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，保质期为 24 个月。

