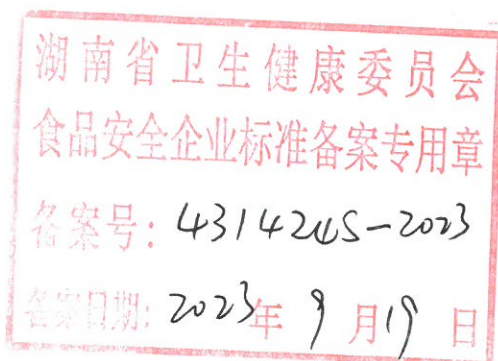


湖南成大健康科技有限公司企业标准

Q/CDKJ 0001S-2023

黑茶粉



2023-08-15 发布

2023-09-15 实施

湖南成大健康科技有限公司 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。

本标准由湖南成大健康科技有限公司提出。

本标准由湖南成大健康科技有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南成大健康科技有限公司。

本标准主要起草人：周楷兰、陈正收、刘喜荣。

黑茶粉

1. 范围

本标准规定了黑茶粉的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以黑茶为主要原料，经提取、过滤、浓缩、添加或不添加辅料、干燥、粉碎、过筛、混合、包装等工艺加工制成的黑茶粉。

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，仅该日期对应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 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 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 大肠菌群测定
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 霉菌和酵母菌计数
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	食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
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 12695	食品安全国家标准	饮料生产卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 4456	包装用聚乙烯吹塑薄膜	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 14187	包装容器 纸桶	
GB/T 29602	固体饮料	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则(2020年版)		
国家标准委关于批准发布《黑茶 第1部分：基本要求》国家标准的公告(2016年第8号)		
国家质量监督检验检疫总局令 第75号 《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

3.1.1 黑茶：应符合国家标准委关于批准发布《黑茶 第1部分：基本要求》国家标准的公告（2016年第8号）中黑茶的要求。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	类白色至淡黄色
外观	粉末状，无结块
气味和滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指标
水分 (%) $\leq$	6.0
铅(以 Pb 计) (mg/kg) $\leq$	0.9

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指标			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	--
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	900
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	1000	50000
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	100
霉菌/ (CFU/g) $\leq$	50			

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料、辅料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

3.7 污染物限量及农药残留限量

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 12695 的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

取 5g 左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽和外观形态，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后立即嗅其香气，辨其滋味，静置 2 min 后看烧杯底部有无异物。

4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

4.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法测定。

4.3.4 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.5 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。

4.3.6 霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法测定。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

在成品仓库内，从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取样品。抽样基数不得少于 50 公斤，抽样数量为 10 个包装，每个包装不少于 50g，样品分成两份，1 份检验，1 份备查。

5.3 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前必须经过本企业质检部门检验合格，并签发出合格证方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准 3.2~3.5 规定的项目，一般每年进行一次，遇有下列情况之一须进行型式检验：

- (A) 原料、配方、设备或工艺发生较大，可能影响产品质量时；
- (B) 停产 3 个月或以上再恢复生产时；
- (C) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- (D) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求判为合格品；当某一项指标或多项指标不符合要求时，可以加倍抽样复检，复检结果如有一项或多项不符合要求则判为不合格品。复检项目全部合格，判本批产品合格。微生物限量指标有一项不合格，直接判本批产品为不合格且不得进行复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装材料用塑料袋，应符合 GB/T 4456 或 GB 4806.7 的规定，外包装材料用纸桶或瓦楞纸箱应符合 GB/T 14187 或 GB/T 6543 的规定。其他包装材料应符合国家食品包装材料标准的规定。包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合相应国家食品安全标准要求，销售包装应完整、严密、无破损。

6.3 运输

运输工具应清洁、无异味。不得与其他有害、有异味及有污染的物品混装混运。在运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒。

6.4 贮存

包装后的产品应储存在阴凉通风、干燥的仓库内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得同有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。本产品应离地 20cm 以上，离墙 20cm 以上，按不同品项分类堆码整齐。

在本标准规定的运输、贮存条件下，保质期为 24 个月。