

神农金康（湖南）原生态茶业有限责任公司企业标准

Q/YSNJ 0005S-2021

食品安全企业标准 青荷茶固体饮料

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：4331865-2024
备案日期：2024年5月30日

湖南省卫生
食品安全企业标准

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 0005S-2018。



青荷茶固体饮料

1 范围

本标准规定了青荷茶固体饮料的要求、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，荷叶、决明子、金花茶、青果、余甘子、覆盆子、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青荷茶固体饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。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/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 农药最大残留限量

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 (CFU/g)				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	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/ (CFU/g) $\leq$	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/T 4789.21 执行。

3.7 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：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供应商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 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（微生物指标除外）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、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。

