



湖南千山医疗器械有限公司标准

Q/HNQS 0001S-2024

食品安全企业标准 茯苓陈皮复合茶饮品

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: 4332285-2024

备案日期: 2024年6月5日

湖南省
食品安全

2024-05-10 发布

2024-05-14 实施

湖南千山医疗器械有限公司 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》进行格式编写。

本标准由湖南千山医疗器械有限公司提出并起草。

本标准由湖南千山医疗器械有限公司归口。

本标准由湖南千山医疗器械有限公司负责解释。

本标准主要起草人：唐卫红、陈官侃、刘祥华。

本标准的复审周期为三年。

茯苓陈皮复合茶饮品

1 范围

本标准规定了茯苓陈皮复合茶饮品的术语和定义、产品分类、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、贮存和保质期。

本标准适用于以江华苦茶、茯苓、陈皮为主要原料，桔梗、山楂为辅料，添加或不添加食品添加剂，经水煮、浓缩、调配、过滤、灌装、杀菌等工艺制成的茯苓陈皮复合茶饮品。

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/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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.13	食品安全国家标准 食品中铜的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.139	食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 19296	茶饮料卫生标准
GB/T 21733	茶饮料
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则

GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
T/HNTI 028	江华苦茶 绿茶
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局（2023）第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1 茶饮料

茶汤

以茶叶的水提取物或其浓缩液、茶粉等为原料，经加工制成的，保持原茶汁应有风味的液体饮料，可添加少量的食糖和（或）甜味剂。

3.2 复（混）合茶饮料

以茶叶和植（谷）物的水提取液或其浓缩液、干燥粉为原料，加工制成的，具有茶与植（谷）物混合风味的液体饮料。

3.3 茶浓缩液

采用物理方法从茶叶水提取液中出去一定比例的水分经加工制成，加水复原后具有原茶汁应有风味的液态制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 水应符合GB 5749的规定。

4.1.2 江华苦茶应符合《T/HNTI 028-2020 江华苦茶 绿茶》的规定。

4.1.3 茯苓、陈皮、桔梗、山楂中药材和（或）饮片应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部规定的要求。

4.1.4 其他辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.5 不得使用茶多酚和咖啡因作为原料调制茶饮料。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官指标

指标	检验方法
具有该产品应有色泽、香气和滋味，允许有茶成分导致的浑浊或沉淀，无正常视力可见外的来杂质。	GB/T 21733,取约50ml混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，置于明亮处，迎光观察其色泽和澄清度，并在室温下，嗅其气味，品其滋味，检查有无异物。

4.3 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） ≥	150	GB/T 21733 附录 A
咖啡因/（mg/kg） ≥	25	GB/T 5009.139

4.4 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合表 3 的规定。

表 3 农药最大残留限量

项目	限量	检验方法
六六六/（mg/kg）	0.02	GB/T 5009.19
滴滴涕/（mg/kg）	0.02	GB/T 5009.19

4.5 污染物限量

污染物限量应符合表4的规定。

表 4 污染物限量

项目	指标	检验方法
总砷（以 As 计）/（mg/L） ≤	0.2	GB 5009.11
铅（Pb）/（mg/L） ≤	0.2	GB 5009.12
铜（Cu）/（mg/L） ≤	5	GB 5009.13

4.6 微生物限量

4.6.1 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/ml)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/ml)	5	2	1	10	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/ml) ≤	20				GB 4789.15
酵母/(CFU/ml) ≤	20				GB 4789.15
a样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.6.2 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	0/25ml	—	GB 4789.4
*样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

4.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.8 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局（2023）第70号令《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。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12695的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一生产日期、同一投料、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。

6.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于 200 个包装，抽样数量不少于 30 个最小独立包装，样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 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。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 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) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出型式检验的要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

6.5.2 如有检验项目（微生物项目除外）不符合本标准，应对留样复检。复检后如仍不符合本标准，判定不合格。

6.5.3 微生物项目不符合本标准，判为不合格品，不得复检。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

7.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装应符合 GB 4806.7 的规定。

7.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

7.3 运输

符合GB 31621的规定。

7.4 贮存

应符合GB 31621的规定。

7.5 保质期

在符合上述贮运条件下，产品保质期为24个月。
