



413885S-2018



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0012S-2018

速溶茶制品

2018-12-26 发布

2018-12-26 实施

三门峡乐人家食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出。

本标准起草单位：三门峡乐人家食品有限公司。

本标准主要起草人：王军英、马爱丽。

本标准自发布之日起代替 Q/SLRJ 0012S-2015《速溶茶》。与 Q/SLRJ 0012S-2015 相比，除编辑性修改和部分原料参照标准更新外，主要技术指标未发生变化。

H N

Q B

速溶茶制品

1 范围

本标准规定了速溶茶制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以熟普洱、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种为主要原料，添加荷叶、槐花、罗汉果、决明子、莲子、菊花、山楂、桑叶、金银花、薄荷、马齿苋、紫苏、芡实、乌梅、鱼腥草、蒲公英、生姜、郁李仁、茯苓、玉竹、核桃仁、黑芝麻、火麻仁、桃仁、黄精、山药、桑椹、白果、枸杞子、白扁豆、余甘子、葛根、青果、高良姜、木瓜、百合、莱菔子、薏苡仁、麦芽、赤小豆、白茅根、砂仁、肉桂、昆布、酸枣仁、橘皮、鲜芦根、小茴香、淡豆豉、龙眼肉（桂圆）、沙棘、甘草、黄豆、绿豆、燕麦、苦瓜、南瓜、冬瓜、红薯、猕猴桃、草莓、橘子、番茄、胡萝卜、芦笋、紫茄子、菠菜、韭菜、大葱、大蒜、洋葱、西兰花、黑木耳、银耳、双孢蘑菇、红枣、杏仁、葵花籽中的多种物料，经选料、净制、切制、烘干、水煎提取、浓缩、喷雾干燥后，添加红糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、柠檬酸、白砂糖、乙基麦芽酚、乳粉、蜂蜜、乳糖中的多种为辅料，再经制粒、干燥、整粒、总混、装袋、包装而成的速溶茶制品。

2 要求

2.1 原辅料要求：

2.1.1 荷叶、槐花、罗汉果、决明子、莲子、菊花、山楂、桑叶、金银花、薄荷、马齿苋、紫苏、芡实、乌梅、鱼腥草、蒲公英、生姜、郁李仁、茯苓、玉竹、核桃仁、黑芝麻、火麻仁、桃仁、黄精、山药、桑椹、白果、枸杞子、白扁豆、余甘子、葛根、青果、高良姜、木瓜、百合、莱菔子、薏苡仁、麦芽、赤小豆、白茅根、砂仁、肉桂、昆布、酸枣仁、橘皮、鲜芦根、小茴香、淡豆豉、龙眼肉（桂圆）应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 沙棘应符合 GB/T 23234 的规定。

2.1.3 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.4 熟普洱应符合 NY/T 779 的规定。

2.1.5 绿茶、乌龙茶、茉莉花茶应符合 NY/T 288 的规定。

2.1.6 黄豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.7 绿豆应符合 GB/T 10462 和 NY/T 598 的规定。

2.1.8 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.9 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。

2.1.10 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。

2.1.11 冬瓜应符合 NY/T 777 和 NY/T 747 的规定。

2.1.12 红薯应符合 LS/T 3105 和 NY/T 2642 的规定。

2.1.13 猕猴桃应符合 NY/T 1794 和 NY/T 425 的规定。

2.1.14 草莓应符合 NY/T 444 的规定。

2.1.15 橘子应符合 GB/T 12947 和 NY/T 426 的规定。

- 2.1.16 番茄应符合 NY/T 270 的规定。
- 2.1.17 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.18 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。
- 2.1.19 紫茄子应符合 NY/T 581 的规定。
- 2.1.20 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.21 韭菜应符合 NY/T 579 的规定。
- 2.1.22 大葱应符合 NY/Y 1835 和 NY/T 744 的规定。
- 2.1.23 大蒜应符合 NY/T 1791 和 NY/T 744 的规定。
- 2.1.24 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.25 西兰花应符合 NY/T 746 的规定。
- 2.1.26 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.28 双孢蘑菇应符合 GB/T 23190 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.29 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.30 杏仁应符合 GB/T 20452 的规定。
- 2.1.31 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 红糖应符合 GB 13104 和 QB/T 4561 的规定。
- 2.1.33 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 和 GB 30616 的规定。
- 2.1.38 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.39 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.40 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.41 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	疏松均匀的细小颗粒状，冲溶后为混悬液	从样品中取出 1 袋（瓶），倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，按使用方法冲调后，以温开水漱口，品其滋味。结果应符合相应的规定。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味、无异嗅	
滋味	具有该产品应有的滋味，味甜，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
蛋白质 ^a , g/100g	≥ 0.5	GB 5009.5
溶解时限, min	≤ 5.0	见附录 A
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185

注: * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。a适用于白果枸杞速溶茶制品、乌梅山楂速溶茶制品、沙棘黄精速溶茶制品; b适用于荷叶苦瓜速溶茶制品、乌梅山楂速溶茶制品、葛根甘草速溶茶制品。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 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 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15

注: 1、a 样品的采样及处理按GB 4789.1 和GB/T 4789.21 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

A.1 溶解时限的检测方法

A.1.1 检查法：取速溶茶制品 10g 于一烧杯中，加热水 200ml，搅拌 5 分钟，可溶颗粒应全部溶化或轻微浑浊。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以熟普洱、绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种为主要原料，添加荷叶、槐花、罗汉果、决明子、莲子、菊花、山楂、桑叶、金银花、薄荷、马齿苋、紫苏、芡实、乌梅、鱼腥草、蒲公英、生姜、郁李仁、茯苓、玉竹、核桃仁、黑芝麻、火麻仁、桃仁、黄精、山药、桑椹、白果、枸杞子、白扁豆、余甘子、葛根、青果、高良姜、木瓜、百合、莱菔子、薏苡仁、麦芽、赤小豆、白茅根、砂仁、肉桂、昆布、酸枣仁、橘皮、鲜芦根、小茴香、淡豆豉、龙眼肉（桂圆）、沙棘、甘草、黄豆、绿豆、燕麦、苦瓜、南瓜、冬瓜、红薯、猕猴桃、草莓、橘子、番茄、胡萝卜、芦笋、紫茄子、菠菜、韭菜、大葱、大蒜、洋葱、西兰花、黑木耳、银耳、双孢蘑菇、红枣、杏仁、葵花籽中的多种物料，经选料、净制、切制、烘干、水煎提取、浓缩、喷雾干燥后，添加红糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、柠檬酸、白砂糖、乙基麦芽酚、乳粉、蜂蜜、乳糖中的多种为辅料，再经制粒、干燥、整粒、总混、装袋、包装而成的速溶茶制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关国标 GB/T 29602《固体饮料》、GB/T 31740.1《茶制品 第1部分：固态速溶茶》和 QB/T 4067《食品工业用速溶茶》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

三门峡乐人家食品有限公司