



410419S-2019



洛阳康华食品有限公司企业标准

Q/LKS 0039S-2019

普洱及复配普洱茶珍

2019-02-12 发布

2019-02-12 实施

洛阳康华食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《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。

本标准由洛阳康华食品有限公司提出。

本标准由洛阳康华食品有限公司起草。

本标准主要起草人：孟晋。

本标准自发布实施日起替代Q/LKS 0039S-2018，备案号：411076S-2018。

H N

Q B

普洱及复配普洱茶珍

1 范围

本标准规定了普洱及复配普洱茶珍的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以普洱茶为主要原料，添加或不添加甘草、葛根、短梗五加、丹凤牡丹花、菊花、茉莉花、重瓣红玫瑰、黑枸杞、陈皮中的一种或几种辅料，经水煮提取后、过滤、浓缩、干燥、粉碎、混合、包装而成的固体饮料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 普洱茶应符合 GB/T 22111 的规定。

2.1.3 重瓣红玫瑰应符合 GB/T 19696 和 NY/T 1506 的规定。

2.1.4 短梗五加应符合卫生部公告 2008 年第 12 号公告的规定。

2.1.5 丹凤牡丹花应符合《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》(2013 年 第 10 号)的规定。

2.1.6 茉莉花、菊花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.7 甘草、葛根、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.8 黑枸杞应符合 GB/T 18672 枸杞的规定。

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	粉状、颗粒状固体	从样品中取出 1 袋，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水冲泡，品尝其滋味。
色 泽	黄棕色至棕褐色，色泽均匀一致	
气 味，滋 味	具有本品应有的气味，滋味，无异味	
杂 质	用水冲溶后，汤色澄清，无可见外来杂质	
冲调性	湿润后允许有少量团块，冲调后溶解	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

H N

Q B

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
茶多酚, mg/kg	≥ 300	GB/T 8313
*铅项严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法
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: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 其它要求

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

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

普洱及复配普洱茶珍是以普洱茶为主要原料，添加或不添加甘草、葛根、短梗五加、丹凤牡丹花、菊花、茉莉花、重瓣红玫瑰、黑枸杞、陈皮中的一种或几种辅料，经水煮提取后、过滤、浓缩、干燥、粉碎、混合、包装而成的固体饮料。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 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》及 GB/T 29602《固体饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N

洛阳康华食品有限公司

Q B