



411154S-2019



河南石磨抹茶有限公司企业标准

Q/HSM 0001S-2019

抹茶粉

2019-05-15 发布

2019-05-15 实施

河南石磨抹茶有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南石磨抹茶有限公司提出并起草。

本标准起草人：王雨春。

本标准自发布之日起替代 Q/HSM 0001S-2019（备案号：410666S-2019）。

H N

Q B

抹茶粉

1 范围

本标准规定了抹茶粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以绿茶为原料，经超微粉碎、包装而制成的抹茶粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 绿茶应符合 GB/T 14456.1 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	粉末状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	深绿色至褐色	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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（质量分数），%	≤ 6.0	GB 5009.3
总灰分（质量分数），%	≤ 8.0	GB 5009.4
粒度 ^a （D60）	≤ 18 μm	GB/T 34778 附录 B
茶氨酸总量（质量分数），%	≥ 0.5	GB/T 23193
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 4.5	GB 5009.12
六六六（HCH），mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT），mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19

^a D60 为样品总量的 60%。

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

抹茶粉是以绿茶为原料，经超微粉碎、包装而制成的。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/T 34778《抹茶》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。

河南石磨抹茶有限公司

H N

Q B