

Q/QFX

昆明七彩云南庆沣祥茶业股份有限公司企业标准

Q/QFX 0008 S—2022

代替 Q/QFX 0008 S-2021

速溶茶

2022 - 11 - 13 发布

2022 - 11 - 20

昆明七彩云南庆沣祥茶业股份有限公司
发布

前 言

我公司生产的速溶茶是以普洱茶、红茶、绿茶、乌龙茶、白茶为原料，添加或不添加海带、大枣、菊花、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、人参（人工种植五年以下）、陈皮、丁香、黄精等药食同源物质，经提取、浓缩、干燥，添加或不添加食品添加剂，灭菌、包装制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的卫生指标是根据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》的规定制定，本标准中的铅指标严于国家标准，其余指标根据产品的实际制定。

本标准代替 Q/QFX 0008 S-2021《速溶茶》。

本标准与 Q/QFX 0008 S-2021《速溶茶》相比，主要变化如下：

—药食同源原料新增黄精；

—新增附录 A《含茶制品中茶褐素含量测定方法》；

本标准附录 A 为规范性附录

本标准由昆明七彩云南庆沣祥茶业股份有限公司提出并起草。

本标准的主要起草人：田军、方良魁、万云龙、魏聪、沈冬俊。

速溶茶

1 范围

本标准规定了速溶茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以普洱茶、红茶、绿茶、乌龙茶、白茶为原料，添加或不添加海带、大枣、菊花、玫瑰花、桂花、茉莉花、人参（人工种植五年以下）、陈皮、丁香、黄精等药食同源物质，经提取、浓缩、干燥，添加或不添加食品添加剂，灭菌、包装制成的速溶茶。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

根据提取原料是否花果辅料分为纯茶速溶茶和调味速溶茶两大类。

3.1 纯茶速溶茶：根据原料的不同分为：红茶固态速溶茶、绿茶固态速溶茶、普洱茶（生茶/熟茶）固态速溶茶、普洱茶（生茶）固态紫娟速溶茶、乌龙茶固态速溶茶、白茶固态速溶茶。

3.2 调味速溶茶：根据添加物的不同分为：花卉类固态速溶茶、果蔬类固态速溶茶、奶味固态速溶。

4 技术要求

4.1 原（辅）料要求

4.1.1 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。

4.1.2 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。

4.1.3 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。

4.1.4 大叶晒青茶（紫娟）：应符合 Q/QFX 0012 S 标准要求。

4.1.5 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.2 的规定。

4.1.6 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。

4.1.7 玫瑰花、菊花、茉莉花：应符合 NY/T 1506 的规定。

4.1.8 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.9 人参、陈皮、丁香、黄精：应符合相应食品安全标准的规定及要求。

4.1.10 其他辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

纯茶速溶茶感官符合表1的规定，调味速溶茶应符合表2的规定。

表1 纯茶速溶茶感官品质要求

| 项目 | 红茶固态速溶茶 | 绿茶固态速溶茶 | 普洱茶（生茶）固态速溶茶 | 普洱茶（生茶）固态紫娟速溶茶 | 普洱茶（熟茶）固态速溶茶 | 普洱茶（熟茶）茶褐素速溶茶 | 白茶固态速溶茶 | 乌龙茶固态速溶茶 | 检验方法 |
|----|-------------|---------------|---------------|-------------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---|
| 外观 | 浅褐红色粉状物、无霉变 | 浅黄色或黄色粉状物、无霉变 | 浅黄色或黄色粉状物、无霉变 | 浅紫色、紫色或紫红色粉状物、无霉变 | 棕褐色粉末状物、无霉变 | 黑褐色粉末状物、无霉变 | 浅黄色或黄色粉状物、无霉变 | 浅黄色或黄色粉状物、无霉变 | 取样品 3g 在自然光线下目视、鼻嗅；取 0.5~1g 速溶茶，放于 300~600mL 沸水中，用玻棒搅拌 1min 左右，口尝 |
| 滋味 | 具有红茶的正常滋味 | 具有绿茶的正常滋味 | 具有普洱生茶的正常滋味 | 具有普洱生茶紫娟的正常滋味 | 具有普洱熟茶的正常滋味 | 具有普洱熟茶的浓厚滋味 | 具有白茶的正常滋味 | 具有乌龙茶的正常滋味 | |
| 香气 | 具有红茶的正常香气 | 具有绿茶的正常香气 | 具有普洱生茶的正常香气 | 具有普洱生茶紫娟的正常香气 | 具有普洱熟茶的正常香气 | 具有普洱熟茶的正常香气 | 具有白茶的正常香气 | 具有乌龙茶的正常香气 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂物 | | | | | | | | |

表2 调味速溶茶感官要求

| 项目 | 要 求 | | | 检验方法 |
|----|-----------------------|-----------------------|-----------------------|---|
| | 花卉类固态速溶茶 | 果蔬类固态速溶茶 | 奶类速溶茶 | |
| 外观 | 具有花卉与茶结合的正常色泽、粉状物、无霉变 | 具有果蔬与茶结合的正常色泽、粉状物、无霉变 | 具有奶类与茶结合的正常色泽、粉状物、无霉变 | 取样品3g在自然光线下目视、鼻嗅；取0.5~1g茶膏，放于300~600mL沸水中，用玻棒搅拌1min左右，口尝。 |
| 滋味 | 具有花卉与茶的正常滋味 | 具有果蔬与茶的正常香气 | 具有奶类与茶的正常香气 | |
| 香气 | 具有花卉与茶的正常香气 | 具有果蔬与茶的正常香气 | 具有奶类与茶的正常香气 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

4.3 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

| 项 目 | 指 标 | | 检验依据 |
|---------------|--|------|--------------|
| 水分, g/100g ≤ | 7.0 | | GB/T 18798.3 |
| 总灰分, g/100g ≤ | 红茶、绿茶固态速溶茶 | 13.0 | GB 5009.3 |
| | 普洱茶(生、熟茶)固态速溶茶、 普洱茶(生茶)固态紫娟速溶茶、 白茶固态速溶茶、乌龙茶固态速溶茶 | 15.0 | GB/T 18798.2 |
| | 调味类固态速溶茶 | 18.0 | |
| 茶多酚, g/100g | 红茶固态速溶茶、普洱茶(熟茶)固态速溶茶 | ≤20 | GB/T 8313 |
| | 绿茶固态速溶茶、普洱茶(生茶)固态速溶茶、普洱茶(生茶)固态速溶茶紫娟 | ≥18 | |
| | 调味类固态速溶茶 | — | |
| 茶褐素, g/100g ≥ | 普洱茶(熟茶)茶褐素速溶茶 | ≥30 | 按附录 A |

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表4的规定。

表4 污染物限量

| 项目 | 指 标 | 检验方法 |
|------------------|-----|------------|
| 铅(以Pb计), mg/kg ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763及有关规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按JJF 1070规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 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

以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内所生产的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于 200 个最小包装，抽样数量为 18 个最小包装（不得少于 2 kg），抽样的样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份用于留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前，须经公司质量检验部门按本标准检验，出厂检验项目按照有关规定执行。出厂检验合格后由有资质的质量检验部门进行全项检验，经检验合格后，签发合格证，并附上检测报告后方可出厂销售。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验。

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 产品停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，如有任一项不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 标签、标识应符合 GB 7718 及有关规定，外包装储运包装图示应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.2 含人参、玛咖产品还应标注不适宜人群和每日最大食用量。

6.1.3 人参不适宜人群：哺乳期妇女、孕妇及 14 岁以下儿童。

6.1.4 每日最大食用限量：企业按产品中添加人参的量进行折算，人参食用量 \leq 3g/天。

6.1.5 玛咖不适宜人群：婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女。

6.1.6 每日最大食用限量：企业按产品中添加玛咖的量进行折算，玛咖食用量 \leq 25g/天。

6.2 包装

包装材料和容器应符合食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、避光、无异味的库房内，仓库周围应无异味气体污染。禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放，离地、离墙。

附 录 A
(规范性附录)
普洱茶提取物中茶褐素含量测定

A.1 范围

A.1.1 本方法用于普洱茶提取物中茶褐素含量的测定。

A.2 原理

因茶褐素性质特性目前没有统一检测标注,经文献检索收集检测方法有常规分光光度计法,分子膜过滤后分光光度计检测、罗伯特萃取比色法,三种检测方法均有相应报道,前两种检测方法检测结果重现性差,检测结果偏差大,不采纳使用。罗伯特萃取比色法检测结果重现性稳定,在茶褐素提取、检测上具理论支撑性,故普洱茶提取物中茶褐素含量测定以此法为准。

A.3 试剂

A.3.1 2.5%NaHCO₃: 2.5 gNaHCO₃溶于100 mL蒸馏水(纯水)中;

A.3.2 饱和草酸: 温度为25℃时, 100 mL蒸馏水(纯水)中溶解10.2 g草酸;

A.3.3 乙酸乙酯(AR)、正丁醇(AR)。

A.4 测定方法

A.4.1 准确称取0.025 g茶褐素提取物溶于10 mL蒸馏水(纯水)中。准确吸取1 mL茶褐素溶液于5 mL离心管中,并加入1 mL正丁醇之后漩涡振荡3 min后静置分层,用吸管(或移液器)小心吸去上层液体(正丁醇层),保留下层液体待测。

A.4.2 用移液器准确吸取0.4 mL下层液体于5 mL容量瓶中,加入饱和草酸0.4 mL和1.2 mL蒸馏水(纯水)和95%乙醇3 mL摇匀于380 nm下置于1mL石英比色皿中测定吸光值。试剂空白: 1.6 mL蒸馏水(纯水)加入0.4 mL饱和草酸加95%乙醇3 mL。

A.5 计算:

茶褐素(%)=[7.06×E/(1-m)]*CF

式中:

E 待测溶液吸光度值

m 茶褐素提取物(样品)的水分含量

CF 为先系数 经验值为 9.6，用于纠正与原文献不同的料液比（原文献制备茶汤的料液比为：3 g 茶汤加 125 mL 水）。