

ICS 67.140.10

X 55



ZZB

浙 江 制 造 团 体 标 准

T/ZZB 0987—2019

饮料配料专用抹茶

Dedicated matcha for drink production

ZHEJIANG MADE

2019 - 03 - 15 发布

2019 - 03 - 31 实施

浙江省品牌建设联合会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	2
5 技术要求	2
6 试验方法	3
7 检验规则	5
8 标志、标签、包装、运输和贮存	5
9 质量承诺	6

ZHEJIANG MADE

前 言

本标准由浙江方圆检测集团股份有限公司负责解释。

本标准依据GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由浙江省品牌建设联合会提出并归口。

本标准由浙江方圆检测集团股份有限公司牵头组织制定。

本标准主要起草单位：绍兴御茶村茶业有限公司。

本标准参与起草单位：浙江方圆检测集团股份有限公司、浙江大学、绍兴市经济特产站、兰溪英特茶业有限公司（排名不分先后）。

本标准主要起草人：沈炜、盛华栋、万景红、邵胜荣、张水锋、王岳飞、戴超、徐海霞、严佳丽、金建平、周煦朝、姚水滨、刘敏芳

本标准由浙江方圆检测集团股份有限公司负责解释。

ZHEJIANG MADE

饮料配料专用抹茶

1 范围

本标准规定了饮料配料专用抹茶的术语和定义、基本要求、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、质量承诺要求。

本标准适用于饮料配料专用抹茶。

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，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 23193 茶叶中茶氨酸的测定 高效液相色谱法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 34778—2017 抹茶
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量技术监督检验检疫总局第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 14487、GB/T 34778界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

饮料配料专用抹茶 *dedicated matcha for drink production*

指采用经过15天以上架空遮阴覆盖的无性系茶树的鲜叶为原料，经蒸汽杀青、干燥、再经恒温超微粉碎等工序加工而成的具有海苔香的专门用作饮料配料的粉体绿茶。

3.2

海苔香 *sea sedge fragrance*

一种类似海藻的鲜爽香味。

4 基本要求

4.1 研发设计

应具备抹茶产品的研发能力，达到市级研发中心或同等技术能力及以上水平。

4.2 原料要求

4.2.1 用于加工抹茶的茶树鲜叶原料必须经过搭棚架空覆盖。

4.2.2 用于加工抹茶的茶树鲜叶原料的肥培必须使用有机肥。

4.2.3 用于加工抹茶的茶树鲜叶原料的种植禁止使用化学农药。

4.3 生产制造

4.3.1 生产过程采用低温研磨和一体化生产的工艺。

4.3.2 抹茶的粉碎、过筛、内包装等工序应在 30 万级洁净区进行。

4.3.3 抹茶的生产过程应具备剔除异物的过程和设备如过筛、金探检测等。

4.3.4 生产过程无着色，不添加任何添加剂和非抹茶物质。

4.4 检测能力

企业应具备感官、色差、粒度及微生物等项目指标的检验能力。

5 技术要求

5.1 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目		要求
外形	色泽	鲜绿明亮
	颗粒	柔软细腻均匀
内质	香气	海苔香显著
	汤色	浓绿

表1 (续)

项目		要求
内质	滋味	鲜纯味浓

5.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
粒度 (D60), μm	≤ 15
水分, g/100g	≤ 6.0
总灰分, g/100g	≤ 7.8
茶氨酸总量, g/100g	≥ 1.1
茶多酚, g/100g	8~15
注: D60为样品总量的60%。	

5.3 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 4.0
农药最大残留限量	应符合GB 2763的规定

5.4 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

微生物项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	3×10^3	10^4
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2
霉菌计数, CFU/g	\leq	100		
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出			
^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。				

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按GB/T 34778—2017附录A规定的方法测定。

6.2 理化指标

6.2.1 粒度

粒度按GB/T 34778—2017附录B规定的方法执行。

6.2.2 水分

按GB 5009.3规定的方法执行。

6.2.3 总灰分

按GB 5009.4规定的方法执行。

6.2.4 茶氨酸总量

按GB/T 23193规定的方法执行。

6.2.5 茶多酚

按GB/T 8313规定的方法执行。

6.3 污染物限量

6.3.1 铅

按GB 5009.12规定的方法执行。

6.3.2 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法执行。

6.3.3 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法执行。

6.4 微生物限量

6.4.1 大肠菌群

按GB 4789.3规定的平板计数法执行。

6.4.2 霉菌计数

按GB 4789.15规定的方法执行。

6.4.3 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)

分别按GB 4789.4、GB 4789.10规定的方法执行。

6.5 净含量

按JJF 1070中规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括感官指标、水分、灰分、粒度、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、净含量、标签。

7.2 型式检验

7.2.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

7.2.2 每年至少应对产品进行两次型式检验。

7.2.3 有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 合同规定或客户要求时；
- b) 停产半年以上恢复生产时；
- c) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

7.2.4 型式检验项目包括要求中的全部项目。

7.3 组批

7.3.1 批次

同一时间（班次）、同一规格包装的产品为一批次。

7.3.2 抽样方法和抽样数量

符合GB/T 8302的要求执行。

7.3.3 判定规则

受检样品所检项目全部合格时，判该批产品为合格产品。若有不合格项目，应重新自同批产品中抽取两倍量样品，对不合格项目进行复检。复检结果仍有不合格项，判该批产品为不合格品。微生物指标不合格不得复检，直接判为不合格品。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合GH/T 1070 标准的要求。

8.2.2 外包装用瓦楞纸箱或纸桶，包装纸箱应符合GB/T 6543 的规定。

8.3 运输

运输工具必须清洁卫生，防日晒雨淋，不得与有毒、有异味物品同车混运。

8.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。产品应贮存于清洁、干燥、无毒的专用仓库中，仓库周围应无异味。

9 质量承诺

9.1 应对生产过程中的关键数据进行收集和保存，确保最终产品的可追溯性。

9.2 在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期根据贮藏温度的不同，产品保质期分别为：常温下（20±5）℃，保质期为6个月；（0~10）℃时，保质期为12个月。开封后需冷藏，并建议于1个月内使用完毕。

9.3 对客户提出的响应时间：国内客户，不超过24小时；国外客户，不超过48小时。

ZHEJIANG MADE