

ICS 67.140.10  
B 35

# 团 体 标 准

T/CDNX 040—2020

## 草本咖啡叶茶

Herbal Coffee Leaf tea

(征求意见稿)

2020-00-00 发布

2020-00-00 实施

常 德 市 农 学 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 质量要求.....	2
5 检验方法.....	3
6 检验规则.....	3
7 包装标签.....	4
8 储存运输.....	4

## 前　　言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准的某些内容可能涉及专利，本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由常德中旺农业股份有限公司提出。

本标准由常德市农学会归口。

本标准起草单位：常德中旺农业股份有限公司、湖南春露农业开发有限公司、常德市农学会、常德职业技术学院、常德市农业农村局、常德市农林科学研究院、常德市老科学技术工作者协会、常德市老科协农业分会。

本标准主要起草人：胡淑云、邓正春、傅阳、王朝晖、吴仁明、张忠武、张平喜、郑文凯、杜登科、顾振华、步洪凤、徐曼、杨才兵、汤勇、李飞翔、夏梨芳、蔡琴、陈志兵、王中美、杜云、郑瑛、邓家惠、秦佳婷。

# 草本咖啡叶茶

## 1 范围

本标准规定了草本咖啡叶茶的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、包装标签、储存运输等内容。

本标准适用于草本咖啡叶茶质量要求。

## 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。

GB/T 191 包装储运图示标志

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定

GB/T 5009.139 饮料中咖啡因的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素含量的检测方法

GB 10789 饮料通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29602 固体饮料

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**固体饮料 solid beverages**

用食品原辅料、食品添加剂等加工制成的粉末状、颗粒状或块状等，供冲调或冲泡饮用的固体制品。

### 3.2

**草本固体饮料 powdered herbal beverage**

以药食同源或国家允许使用的植物（包括可食的根、茎、叶、花、果）或其制品的一种或几种原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

### 3.3

#### **灰分 ash content**

食品经灼烧后所残留的无机物。

### 3.4

#### **草本咖啡叶茶 herbal coffee leaf tea**

以草本咖啡叶片和（或）草本咖啡叶片制品（研磨草本咖啡叶片粉、草本咖啡叶片的提取液或其浓缩液、草本咖啡叶片速溶茶等）为原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

### 3.5

#### **富硒草本咖啡叶茶 selenium-rich herbal coffee leaf tea**

以富硒草本咖啡叶片和（或）富硒草本咖啡叶片制品（研磨富硒草本咖啡叶片粉、富硒草本咖啡叶片的提取液或其浓缩液、富硒草本咖啡叶片速溶茶等）为原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

## 4 质量要求

### 4.1 原辅材料要求

应符合相应的国家标准、行业标准等有关规定。

### 4.2 感官要求

冲调或冲泡后具有该产品应有的色泽、香气和滋味，无异味，无外来杂质。感官要求应符合 GB/T 29602 的规定。

### 4.3 质量要求

草本咖啡叶茶质量要求应符合表 1 的规定。

**表 1 草本咖啡叶茶质量要求**

项 目	指 标
蛋白质 (g/100g)	≥18.00
脂肪 (g/100g)	≤8.00
灰分 (g/100g)	≤15.00
硒 (mg/kg)	≥0.15
水分 (%)	≤5.00
咖啡因 (mg/kg)	≥200.00
茶多酚 (mg/kg)	≥300.00

#### 4.4 食品安全要求

应符合相关的食品安全国家标准。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官检验

按照标签标示冲调或冲泡方法制备 50mL 样品，倒入无色透明的容器中，置于明亮处，观察其状态、色泽，嗅其气味，品尝其滋味。

#### 5.2 蛋白质检验

按 GB 5009.5 的规定执行。

#### 5.3 灰分检验

按 GB 5009.4 的规定执行。

#### 5.4 水分检验

按 GB 5009.3 的规定执行。

#### 5.5 硒含量检验

按 GB 5009.93 的规定执行。

#### 5.6 咖啡因检验

按 GB 5009.139 的规定执行。

#### 5.7 脂肪检验

按 GB 5009.6 的规定执行。

#### 5.8 茶多酚检验

按 GB/T 8313 的规定执行。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批与抽样

6.1.1 由生产企业的质量管理部门按照其相应的规则确定产品的批次。

6.1.2 每批产品中随机抽取至少 12 个最小独立包装（总净含量不少于 500g），分别用作感官检验、理化指标检验、菌落总数、大肠菌群指标检验以及留样备用。

#### 6.2 出厂检验

每批产品出厂时，应对感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群指标进行检验。

#### 6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目：4.2～4.4 相对应产品质量要求的内容。

6.3.2 一般情况下，每年需对产品进行 1 次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺发生较大变化时；
- b) 停产后重新恢复生产时；

c) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时。

#### 6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部合格时，判定整批产品合格。若有三项以上（含三项）不符合本标准，直接判定整批产品不合格。

6.4.2 检验结果中有不超过两项（含两项）不符合本标准时，可在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。若复检结果仍有一项不符合本标准，则判定整批产品不合格。

### 7 包装标签

#### 7.1 包装

7.1.1 包装材料与容器应符合 GB 10789 的规定和食品安全要求。

7.1.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口应严密。

#### 7.2 标签

7.2.1 包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。应标注产品名称、商标、产地、净含量、硒含量、出厂日期、保质期及冲调或冲泡方法。

7.2.2 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的规定。

7.2.3 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

### 8 储存运输

#### 8.1 储存

包装产品应储存在清洁、避光、干燥、通风、防雨、防湿、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀物质或含水量较高的物质混存。

#### 8.2 运输

应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送产品，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压和被污染。

#### 8.3 保质期

在满足上述包装、运输、储存条件下，保质期 12 个月。