

T/GDCA

广东省化妆品学会团体标准

T/GDCA 008—2023

化妆品用原料 红茶发酵产物

Cosmetic raw material Black tea ferment

(工作组讨论稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

广东省化妆品学会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

化妆品用原料 红茶发酵产物

1 范围

本文件规定了化妆品用原料红茶发酵产物的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以红茶为主要原料，采用有益菌种通过微生物发酵技术制备的液态红茶发酵产物。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 614 化学试剂 折光率测定通用方法

GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法

GB/T 8314 茶游离氨基酸总量的测定

GB/T 13531.1 化妆品通用检验方法 pH值的测定

GB/T 13531.4 化妆品通用检验方法 相对密度的测定

GB/T 13738.1 红茶 第1部分：红碎茶

GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶

GB/T 13738.3 红茶 第3部分：小种红茶

GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定

GB/T 39665 含植物提取物类化妆品中55种禁用农药残留量的测定
《化妆品安全技术规范》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

红茶 black tea

红茶原料应符合 GB/T 13738.1 或 GB/T 13738.2 或 GB/T 13738.3 的规定。

3.2

红茶发酵产物 black tea ferment

以红茶为主要原料，酵母菌、木醋杆菌等有益菌种在20℃-60℃条件下，通过发酵或部分发酵、过滤、灭菌等工序制成的化妆品用液态产物。

[注：有益菌种指国家卫生行政部门发布的可用于食品的菌种(株)。]

4 技术要求

4.1 技术指标

感官、理化、重金属指标和微生物指标要求应符合表 1 的规定。

表1 技术指标

项目		要求
感官指标	性状	澄清液体、不含杂质
	气味	特征性气味
	颜色	浅黄色至深红褐色
理化指标	折光指数 (n ₂₀ /D)	1.3300-1.3750
	相对密度 (D ₂₀ /20)	1.001-1.034
	pH 值	3.0-6.0
	乙醇 (mg/mL)	≤6.6
重金属指标	铅 (mg/kg)	≤10
	汞 (mg/kg)	≤1
	砷 (mg/kg)	≤2
	镉 (mg/kg)	≤5
微生物指标	菌落总数 (CFU/g 或 CFU/mL)	≤500
	霉菌和酵母菌总数 (CFU/g 或 CFU/mL)	≤100
	耐热大肠菌群 (g 或 mL)	不得检出
	金黄色葡萄球菌 (g 或 mL)	不得检出
	铜绿假单胞菌 (g 或 mL)	不得检出

4.2 特征物质指标

特征物质指标应符合表 2 的规定。

表2 特征物质指标

特征物质	要求
茶多酚 (mg/mL)	≥0.15
总游离氨基酸 (mg/mL)	≥0.02

4.3 禁用农药残留量

禁用农药残留量检测项目为 GB/T 39665 中列出的含植物提取物类化妆品中 55 种禁用农药，要求为不得检出。

5 试验方法

5.1 感官指标

5.1.1 性状

取试样在室温和非阳光直射下目测观察。

5.1.2 气味

取试样 25mL，置于 50mL 广口烧瓶中，封闭一段时间后，嗅其气味。

5.1.3 颜色

取试样 25mL，置于比色管中，于自然光线下采用目测的方法观察其色泽。

5.2 理化指标

5.2.1 折光指数

按GB/T 614中规定的方法测定。

5.2.2 相对密度

按GB/T 13531.4中规定的方法测定。

5.2.3 pH 值

按GB/T 13531.1中规定的直测法测定。

5.2.4 乙醇

按《化妆品安全技术规范》中规定的方法测定。

5.3 铅、汞、砷、镉

按《化妆品安全技术规范》中规定的方法测定。

5.4 禁用农药残留量

按GB/T 39665中规定的方法测定。

5.5 微生物指标

按《化妆品安全技术规范》中规定的方法测定。

5.6 特征物质指标

5.6.1 茶多酚

参照GB/T 8313中规定的分光光度法测定。

5.6.2 总游离氨基酸

参照GB/T 8314中规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 检验分类

6.1.1 型式检验

本文件规定的所有要求为型式检验项目，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 首次投产或停产 6 个月以上恢复生产时；
- 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- 正常生产每年至少应进行一次；
- 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.1.2 常规检验

感官指标、理化指标、微生物指标中的菌落总数、霉菌和酵母菌总数、特征物质指标为常规检验项目。

6.2 抽样与组批规则

产品以同一次配料生产包装完好的产品为一批，采用随机抽样，在同一批产品中随机抽取不少于50g的样品，分为两部分，一部分用于检验，一部分留存备查。

6.3 判定规则

检验结果中如有微生物指标不符合本文件规定的，则不予复检，该批产品判为不合格。对于其他指标不符合本文件规定时，可从同批样品中加倍抽样复检，如仍有指标不符合本文件规定的，则该批产品为不合格产品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

销售包装外应标明：产品名称、生产单位名称和地址、生产日期或生产批号、净含量、保质期等内容。

7.2 包装

本产品应采用无毒、无害、坚固的容器包装。

7.3 运输

运输过程中防止倒置、重压、日晒、雨淋。

7.4 贮存

产品应在包装状态下贮存于低温、清洁、干燥、无异味的仓库中，不得与有毒、有害、有异味易污染的物品混放。

7.5 保质期

在符合7.3和7.4规定的运输和贮存条件下，产品在包装完整和未经启封的情况下，保质期按销售包装标注执行。

参 考 文 献

- [1] GB/T 191 包装储运图示标志
 - [2] GB/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备
 - [3] GB/T 602 化学试剂 杂质测定用标准溶液的制备
 - [4] GB/T 603 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备
 - [5] GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 - [6] GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
 - [7] GB/T 8170 数值修约规则与极限数值的表示和判定
-