|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.140.10 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png TEAGX |

X 55 |

团体标准

T/TEAGX XXXX—XXXX

六堡茶 固体速溶茶

Liupao tea—Instant tea in solid form

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西茶业协会  发布

1. 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。

本文件由湖南农业大学提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：湖南农业大学、梧州市食品药品检验所、梧州市天誉茶业有限公司、广西梧州茂圣茶业有限公司等。

本文件主要起草人：王超、李勤、李娟、张盛、王英姿、熊立瑰、陈金华、李适、赖秀梅、宋妤、蒋文峰。

六堡茶 固体速溶茶

* 1. 范围

本文件规定了六堡茶固态速溶茶的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、质量管理、标志标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于六堡茶固态速溶茶的生产、检验和销售。

* 1. 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 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/T 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 4789.15 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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类含量的检测方法

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18798.1 固态速溶茶 第1部分：取样

GB/T 18798.2 固态速溶茶 第2部分：总灰分测定

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 31740.1 茶制品 第1部分：固态速溶茶

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DB 45/T 1114 地理标志产品 六堡茶

国家质量监督检验检疫总局（2009）第123号令《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

六堡茶固态速溶茶 Instant Liupao tea in solid form

以符合DB45/T 1114规定的六堡茶为原料，经拼配、粉碎（不粉碎）、浸提、过滤、浓缩、干燥等工序加工成的固态速溶茶。

* 1. 技术要求
		1. 感官要求

应符合表1的规定。

1. 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 要 求 |
| 色泽 | 具有六堡茶提取物固有的色泽 |
| 香气、滋味 | 具有六堡茶固有的香气和滋味，无刺激、无焦糊、无酸败及其他异味 |
| 性状 | 粉末状（或颗粒状）、无结块、无其他异常 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 |

* + 1. 理化指标

应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 水分/% ≤ | 6.0 |
| 总灰分/% ≤ | 22.0 |
| 茶多酚/% ≥ | 10.0 |
| 咖啡碱/% ≤ | 13.0 |
| 粗多糖（以葡萄糖计）/% ≥ | 5.0 |

* + 1. 污染物限量

应符合GB 2762的规定，铅的指标应符合表3的规定。

1. 污染物限量

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 铅（以Pb计），mg/kg ≤ | 0.8 |

* + 1. 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

* + 1. 微生物限量

应符合表3的规定。

1. 微生物限量

|  |  |
| --- | --- |
| 指 标 | 采样方案及限量 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数，CFU/g | 5 | 2 | 104 | 5×104 |
| 大肠菌群，CFU/g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| 沙门氏菌，CFU/g | 5 | 0 | 0 | - |
|  霉菌，CFU/g ≤ | 50 |
| α样品的采集及处理按GB 4789. 1执行 |

* + 1. 净含量

应符合JJF 1070的规定。

* 1. 试验方法
		1. 感官指标

取被测样品4 g（精确至0.01 g），均匀摊放在白色背景的器皿（直径10 cm）中，在自然光下观察其色泽和外观形状。称取样品0.50 g，置于250 mL烧杯或透明玻璃杯中，用水温为85 ℃± 5 ℃的纯净水150 mL冲泡完全溶解后，感官评定香气、滋味和汤色，并观察组织状态和杂质。

* + 1. 理化指标
			1. 水分

按GB 5009.3规定的方法检验。

* + - 1. 总灰分

按GB/T 18798.2规定的方法检验。

* + - 1. 茶多酚

按GB/T 8313规定的方法检验。

* + - 1. 咖啡碱

按GB/T 8312规定的方法检验。

* + - 1. 茶多糖

采用苯酚—硫酸分光光度测定法检测，详见附录A（规范性文件）。

* + 1. 污染物限量

按GB 5009.12规定的方法测定。

* + 1. 农药残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

* + 1. 微生物指标
			1. 菌落总数

按GB 4789.2规定方法检测。

* + - 1. 大肠杆菌

按GB 4789.3中规定的平板计数法检测。

* + - 1. 沙门氏菌

按GB 4789.4规定方法检测。

* + - 1. 霉菌

按GB 4789.15规定方法检测。

* 1. 检验规则

检验批次、出厂检验、型式检验、判定规则和复验符合GB/T 31740.1的规定。

* + 1. 批次

以同一投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

* + 1. 抽样

按GB/T 18798.1规定方法取样。

* + 1. 出厂检验

产品出厂必须经公司检验部门或外部检验机构检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为4.1～4.6规定的感官指标、理化指标、污染物、农药残留、微生物和净含量。

* + 1. 型式检验

产品正常生产情况下，每年进行一次型式检验，检测为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

1. 原料、生产工艺和生产设备发生较大改变；
2. 产品停产半年以上重新恢复生产；
3. 出厂检验结果与上一型式检验存在较大差异；
4. 国家食品安全监管部门提出型式检验要求。
	* 1. 判断规则

检验结果中，微生物指标有任何一项不合格时，则判定为不合格；其余指标有任一项不合格，允许用留样进行复检，或在同批产品中加倍抽取样品对不合格项进行复检，以复检结果为准。

* 1. 质量管理

生产加工过程不应添加任何除茶以外的原料。

原料、再制品应按批次进行检验并做好检验记录。

企业对出厂产品逐批进行检验。

* 1. 标志、包装、运输、贮存
		1. 标志标签

产品标签、标识应符合GB 7718和国家质量监督检验检疫总局（2009）第123号令的规定。

* + 1. 包装

包装材料应符合GB 9683的规定，保证清洁、干燥、无毒、无异味、隔氧、不透光，封口严密，包装牢固，不应影响六堡速溶茶品质。

* + 1. 运输

运输工具应具备防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其他有毒、有害、易污染的物品混合运输。装运时轻拿轻放，防止重压。

* 1. 贮存

产品贮存应在阴凉通风、干燥的室内，并具备防尘、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品贮存应离墙、离地。

