

T/GARIRPA

广西农业农村产业振兴促进会团体标准

T/GARIRPA XXXX—XXXX

永福罗汉果茶（配方茶）质量标准

Quality standards for Yongfu luohanguo tea(formulated tea)

（征求意见稿）

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

广西农业农村产业振兴促进会 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 原料 1

 4.1 原辅料要求 1

 4.2 感官要求 2

 4.3 理化指标 2

 4.4 微生物限量 2

5 净含量 2

6 食品添加剂 3

7 生产加工过程卫生要求 3

8 检验方法 3

 8.1 感官指标 3

 8.2 理化指标 3

 8.3 微生物指标 3

9 检验规则 3

 9.1 原辅料入库检验 3

 9.2 出厂检验 3

 9.3 型式检验 3

 9.4 组批 4

 9.5 抽样方法 4

 9.6 判定规则 4

10 标签、标志、包装、贮存、运输和食用建议 4

 10.1 标签、标志 4

 10.2 包装 4

 10.3 贮存 4

 10.4 运输 4

 10.5 食用建议 4

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。

本文件由永福县农业农村局提出并宣贯。

本文件由广西农业农村产业振兴促进会归口。

本文件起草单位：永福县农业农村局、永福县市场监督管理局、广西壮族自治区农业科学院、永福县罗汉果协会。

本文件主要起草人：韦忠训、梁载林、彭斌、黄伟华、郑国龙、王卫平。

永福罗汉果茶（配方茶）质量标准

1 范围

本文件规定了永福罗汉果茶（配方茶）的术语和定义、要求、净含量、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输和食用建议。

本文件适用于以永福罗汉果（干品、果饼或提取物）为主要原料，添加茶叶，添加或不添加其他食药同源原料，经筛选、调配、包装等工艺制成的可直接用于冲泡饮用的永福罗汉果茶（配方茶）产品。

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 191 包装储运图形符号标志
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20357 地理标志产品 永福罗汉果
GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
GB/T 21733 茶饮料
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 20357、GB/T 21733界定的术语和定义适用于本文件。

4 原料

4.1 原辅料要求

4.1.1 永福罗汉果

应符合GB/T 20357的要求。

4.1.2 茶叶

应符合GB 2762、GB 2763和相关产品标准的要求。

4.1.3 果葡糖浆

应符合GB/T 20882.4的要求。

4.1.4 其他食药同源原料

应符合相关国家标准和相关规定，无霉变、无杂质、无异味。

4.1.5 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.6 其他原辅料还应符合 GB 2762 及相关国家标准和相关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该产品应有的色泽
组织状态	带有果块（果片、果粒）的混合液体，允许有茶成分导致的浑浊或沉淀
气味和滋味	具有该产品特有的气味和滋味
杂质	允许有少量沉淀，无正常视力可见的外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	指标
茶多酚/（mg/kg）	≥ 200
咖啡因/（mg/kg）	≥ 35
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.3

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10 ³	10 ⁴
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	10	10 ²
沙门氏菌/（25 g）	5	0	0	—
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。				

5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂的质量应符合相关的标准和有关规定。
- 6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官指标

取约50 mL，混合均匀的被测样品于无色透明的容器中，置于明处，迎光观察其色泽和澄清度，并在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 茶多酚

按GB/T 21733规定的方法测定。

8.2.2 咖啡因

按GB 5009.139规定的方法测定。

8.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.3 微生物指标

8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

9 检验规则

9.1 原辅料入库检验

原辅料应经企业质检部门按要求进行验收，合格后方可入库使用。

9.2 出厂检验

每批产品需经本公司质量部门检查合格，并附有检验合格报告后，方可出厂。检验的项目包括：感官要求、茶多酚、咖啡因、菌落总数、大肠菌群。

9.3 型式检验

- 9.3.1 型式检验每一年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：
 - 主要原辅料、关键工艺、设备有可能影响产品质量时；

- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 停产后恢复生产时；
- 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

9.3.2 型式检验项目包括要求中的 4.2、4.3 和 4.4 规定的项目。

9.4 组批

以同一原料，同一配方，同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一检验批。

9.5 抽样方法

9.5.1 以同一类型、同一批茶叶、同一批水制作的同类型产品为同一批次。每批次抽取 5 杯产品，且抽样产品应符合以下要求：

- 按照企业产品标准操作程序（SOP）现场制作；
- 离制作结束时间不超过 2 h；
- 产品在 0℃~8℃条件下保存及运输。

9.5.2 根据消费者订单要求，另外加热、添加冰块、果葡糖浆及其他辅料的产品，或不属于企业产品目录中的产品，不在抽检范围内。

9.6 判定规则

9.6.1 全部项目检验结果符合本文件规定时，判定该批产品合格。

9.6.2 如有指标不合格，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复验，以复验结果为准。若仍有不合格，则判整批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、贮存、运输和食用建议

10.1 标签、标志

10.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

10.2 包装

产品包装材料及容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

10.3 贮存

10.3.1 储存仓库应保持阴凉干燥、通风、防潮湿，不得露天堆放，不得与有毒、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。

10.3.2 仓库应定期进行检查，应防止鼠咬、虫蛀等现象。

10.4 运输

产品在运输过程中，应防止雨淋、日晒、高温和人为损坏。车厢或其他运输工具应保持清洁、干燥、无外来气味或污染物。不得与有毒、有害、有异味等物品混装、混运。

10.5 食用建议

产品宜在制作结束后 2 h 内食用，在 30 min 内食用风味最佳。