

ICS

Q/ZXC

班玛县藏雪茶产业开发有限责任公司企业标准

Q/ZXC0003S-2024



藏雪茶低糖茶饮

2024-**-**发布

2024-**-**实施

班玛县藏雪茶产业开发有限责任公司 发布



前 言

本文件的编写符合GB/T 1.1《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。本文件参考了国家标准GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》，检验方法采用了相应国家标准的规定。

本文件由班玛县藏雪茶产业开发有限责任公司提出。

本文件起草单位：班玛县藏雪茶产业开发有限责任公司。

本文件主要起草人：井国梅

本文件于****年**月**日由班玛县藏雪茶产业开发有限责任公司负责人批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。



藏雪茶低糖茶饮

1 范围

本文件规定了藏雪茶低糖茶饮的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、贮运和保质期。

本文件适用于以茶海棠叶为原料，以食用盐、果葡糖浆为辅料，添加食品添加剂食用香精，经除杂、浸泡、过滤、混合、混合、灌装、灭菌、包装等工艺制成的藏雪茶低糖茶饮产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文件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	包装储运图示标志
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 9106.1	包装容器 两片罐 第1部分：铝易开盖铝罐
GB/T 12143	饮料通用分析方法
GB 12659	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 20882.4	淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局（2009）123号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》	
国家卫生计生委2014年第20号《关于批准番茄籽油等9种新食品原料的公告》	

3 技术要求

3.1 原料要求



3.1.1 原辅料要求

茶海棠叶 (*Malus hupehensis*) 为蔷薇科苹果属植物的嫩叶，产自青海省果洛州班玛县玛可河原始森林。6月~7月份采摘，叶片卵形至广卵形，通常3-5不规则深裂，裂片长卵形至长椭圆形，托叶叶质，卵状披针形。

食用盐应符合 GB 2721 的规定。

果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。

3.1.2 生产用水

生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
色 泽	金黄色	从样品中取出试样50ml，置于无色透明的容器中，在自然光下用肉眼观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。
组织状态	澄清透明液体，允许有少量茶成分浑浊或沉淀	
气味和滋味	茶香醇正，入口清爽	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
锌、铜、铁总和/ (mg/L) ≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14 GB 5009.90
铅（以Pb计）/ (mg/L) ≤	0.3	GB 5009.12

3.4 微生物指标

应符合表3的要求。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌/ (25mL)	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌 (CFU/mL)	≤20				GB 4789.15
酵母菌 (CFU/mL)	≤20				GB 4789.15

^a样品的采样及处理按GB4789.1和GB/T4789.21执行。



3.5 农药残留限量

农药残留应符合GB 2763的规定。

3.6 净含量

符合国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一班次、同一生产线、同一品种的产品为一批。

5.2 抽样方法和抽样

以同一批加工的随机抽样，抽样数量为2kg，样品分成二份，一份检验，一份复验或备查用。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

产品应逐批检验，合格后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、微生物指标中的菌落总数。

5.3.2 型式检验

正常生产时应每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺、设备有较大变化时；
- c) 停产6个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验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型式检验要求时。

5.4 判定

检验结果全部符合本标准要求的，判该批产品为合格；检验结果中有任何一项不符合本标准规定要求的，使用备检样品对不合格项进行复验，如复检仍不合格，则判定为不合格产品。

6 标志、包装、贮运、保质期

6.1 标志

标签应符合GB 7718和GB 28050的规定；包装贮运图示标志应符合GB/T 191规定。

6.2 包装

6.2.1 包装规格



表 4 包装规格

项 目	规 格
罐 装	100ml-500ml/罐、12罐-20罐/箱
备注：其他规格可按客户要求执行。	

6.2.2 包装材料

内包装容器应符合 GB 4806.7、GB/T 9106.1 的规定，外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

- 6.3.1 运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品混装运输。
- 6.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

6.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。贮存温度在5℃~35℃、湿度≤60%为宜。

6.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品保质期为18个月。



青海省食品安全企业标准编制说明

标准名称	藏雪茶低糖茶饮	标准主要起草人	井国梅
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 茶海棠叶（ <i>Malus hupehensis</i> ）为蔷薇科苹果属植物的嫩叶，产自青海省果洛州班玛县玛可河原始森林。6月~7月份采摘，叶片卵形至广卵形，通常3-5不规则深裂，裂片长卵形至长椭圆形，托叶叶质，卵状披针形。茶海棠叶是藏区制作藏茶和多种传统饮品的原料，具有悠久的食用历史，是青海省果洛州班玛县灯塔乡班前村（长寿村）老百姓的主要生活饮品，也是果洛藏族同胞的“民生之茶”，同时也是“青海第一茶”。 本公司以茶海棠叶为原料，以食用盐、果葡糖浆为辅料，添加食品添加剂食用香精，经除杂、浸泡、过滤、混合、混合、罐装、灭菌、包装等工艺制成的藏雪茶低糖茶饮产品。制定本标准的目的是为了指导企业生产，严把质量关，使出厂的产品质量得以保证，不合格的产品绝不出厂。			
标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据） （另附说明）			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 Q/ZXC0003S《藏雪茶低糖茶饮》企业标准是按GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准结构和编写》的规定起草，各项技术指标的确定参照了GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。制定的指标与同类产品国家等同，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。			
本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因 无			



附件：标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）

1、原料要求：

茶海棠叶（*Malus hupehensis*）为蔷薇科苹果属植物的嫩叶，产自青海省果洛州班玛县玛可河原始森林。6月~7月份采摘，叶片卵形至广卵形，通常3-5不规则深裂，裂片长卵形至长椭圆形，托叶叶质，卵状披针形。

食用盐应符合 GB 2721 的规定；果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。

2、感官要求是参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的规定和本产品实际而制定。

感官要求及检测方法：

感官要求

项 目	要 求	检测方法
色 泽	金黄色	从样品中取出试样50ml，置于无色透明的容器中，在自然光下用肉眼观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来异物。
组织状态	澄清透明液体，允许有少量茶成分浑浊或沉淀	
气味和滋味	茶香醇正，入口清爽	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

3、理化指标是参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定和本产品实际而制定。

理化指标及检测方法：

理化指标

项 目	指 标	检测方法
锌、铜、铁总和/（mg/L） ≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14 GB 5009.90
铅（以Pb计）/（mg/L） ≤	0.3	GB 5009.12

4、微生物指标是参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的规定而制定。

微生物指标及检测方法：

微生物指标

项 目	采样方案*及限量				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数(CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2



大肠菌群 (CFU/mL)	5	2	1	10	GB 4789.3
沙门氏菌/ (25mL)	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌 (CFU/mL)				≤20	GB 4789.15
酵母菌 (CFU/mL)				≤20	GB 4789.15
样品的采样及处理按GB4789.1和GB/T4789.21执行。					

5、农药残留限量

农药残留应符合 GB 2763 的规定。

6、净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求，按 JJF1070 规定的方法测定。

7、生产工艺

7.1 工艺流程



7.2 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB12659 的规定。

8、保质期的确定是依据同类产品相关标准规定和本企业“保质期试验”，确定为 18 个月。

9、企业标准比较情况说明

本标准各项技术指标的确定参照了 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 29921《预包装食品国家安全标准 食品中致病菌限量》。检测方法按相应的国家标准规定的方法测定。



企业标准主要内容对比情况

标准名称 (标准号)	企业标准		相同产品或同类产品地方标准 (包括本地和其他地方)	相同产品或同类产品 国家标准	相同产品或同类产品国际和国外标准	
	Q/ZXC0003S-2024《藏雪茶低糖茶饮》		GB 7101《食品安全国家标准 饮料》	无	无	
原料要求	<p>茶海棠叶 (Malus hupehensis) 为蔷薇科苹果属植物的嫩叶，产自青海省果洛州班玛县玛可河原始森林。6月~7月份采摘，叶片卵形至广卵形，通常3-5不规则深裂，裂片长卵形至长椭圆形，托叶叶质，卵状披针形。</p> <p>食用盐应符合 GB 2721 的规定。果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。</p>		原料应符合相应的食品标准和有关规定。	无	无	
食品添加剂品种和使用量	无		食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。			
生产工艺要求	以茶海棠叶为原料，以食用盐、果葡糖浆为辅料，添加食品添加剂食用香精，经除杂、浸泡、过滤、混合、混合、罐装、灭菌、包装等工艺制成的藏雪茶低糖茶饮产品。		用一种或几种食用原料，添加或不添加辅料、食品添加剂、食品营养强化剂，经加工制成定量包装的直接饮用或冲调饮用。			
终产品要求	感官要求	色泽	金黄色	具有该产品应有的色泽	无	无
		滋味、气味	澄清透明液体，允许有少量茶成分浑浊或沉淀。	无异味、无异臭		
		性状	茶香醇正，入口清爽	液体饮料状态均匀		
		杂质	无肉眼可见外来异物	无正常视力可见的外来杂质		



理化指标	锌、铜、铁总和/(mg/L)	20				20				无	无
	铅(以Pb计)/(mg/L)	≤0.05				应符合GB 2762的规定。					
微生物指标	项目	采样方案及限量				采样方案及限量				无	无
		n	c	m	M	n	c	m	M		
	菌落总数(CFU/mL)	5	2	10 ¹	10 ¹	5	2	10 ¹	10 ¹		
	大肠菌群(CFU/mL)	5	2	1	10	5	2	1	10		
	沙门氏菌/(25mL)	5	0	0	-	致病菌限量应符合GB 29921的规定。					
	霉菌(CFU/mL)	≤20				≤20					
酵母菌(CFU/mL)	≤20				≤20						
其他内容	无										