

×××

Q/MYQ

青海明源泉生物科技有限公司企业标准

Q/MYQ 0003S-2024
代替Q/MYQ0003S-2021

三宝果茶

2024-××-××发布

2024-××-××实施

青海明源泉生物科技有限公司 发布



前 言

本文件依据 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。

本文件贯彻了 GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GH/T 1091《代用茶》，本文件的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本文件自实施日起代替代替 Q/MYQ0003S-2021。

本文件由青海明源泉生物科技有限公司提出。

本文件起草单位：青海明源泉生物科技有限公司。

本文件主要起草人：张园。

本文件与 Q/MYQ 0003S-2021 相比，将前言及文本的“本标准”修改为“本文件”；前言中的第一段改为“本文件依据 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。”；范围中技术要求增加感官要求、理化要求、真菌毒素和污染物限量、食品添加剂、净含量；规范性引用文件中第一段修改为“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。”；理化指标中补充水浸出物。

本文件所替代文件的历次发布情况为：Q/MYQ0003S-2021《三宝果茶》。

本文件于 2024-6-24 第二次发布。



三宝果茶

1 范围

本文件规定了三宝果茶的定义、产品分类、技术要求、感官要求、理化要求、真菌毒素和污染物限量、食品添加剂、净含量、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标识、包装、贮存、运输、保质期等。

本文件适用于以枸杞、火焰蓼、玫瑰为原料，通过精选、清洗、切丁、杀菌、烘干、调配等工艺制得，采用类似茶叶冲泡（浸泡或煮）的方式，供人们饮用的袋泡代用茶产品。

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。

- GB2760 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限量
- GB5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- GH/T 1091 代用茶
- DBS63/0005 食品安全地方标准 枸杞
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 国家市场监督管理总局令第 75 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令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文。

3.1 三宝果茶

以用于食用的枸杞、火焰蓼、玫瑰花为原料加工制作，添加或不添加其他食品配料或食品添加剂，通过加工形成一定的规格，用包装袋封装，采用类似茶叶冲泡（浸泡或煮）的方式，供人们饮用的产品。

4 产品分类

根据原料不同，本产品为植物为火焰蓼根茎、玫瑰花干花蕾、枸杞果等混合类代用茶。

5 技术要求

5.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《食品安全法》及 GB 14881 的要求，不得添加非食品物质原料。所有使用的食品原料应符合相应的国家标准要求。

5.2 原辅料要求

5.2.1 枸杞：应符合 DBS63/0005 的要求。

5.2.2 火焰蓼：应洁净、干燥、无异味、无虫咬、无霉变；符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

5.2.3 玫瑰：玫瑰为玫瑰干花蕾，应洁净、干燥、无异味、无虫咬、无霉变，不得含有非花瓣类夹杂物，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

6 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	具有产品固有色泽	GH/T 1091附录A
组织状态	具有该产品切丁块状	
香气、滋味	具有产品固有的香气和滋味、无异味	
杂色	无肉眼可见外来的杂质	
汤色	透明、清澈的红色茶液，具有该产品固有红色	

7 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目	指标	检测方法
水分 (g/100g) ≤	12.0	GB 5009.3
总灰分 (g/100g) ≤	12.0	GB 5009.4
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	4.0	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.15
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
水浸出物/% ≥	20	GB/T 8305

8 真菌毒素和污染物限量

8.1 真菌毒素限量：应符合 GB 2761 的规定。

8.2 污染物限量：应符合 GB 2762 的规定。

9 食品添加剂

应符合 GB2760 的要求。

10 净含量

净含量检测按 JJF 1070 规定进行，符合国家质量监督检验检疫总局令 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。

11 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB/T 32744、GB 14881 的规定。

12 检验规则

12.1 组批

由同一投料，同一工艺所生产的同一品质、同一规格、同一等级、同一期内、同一地点生产的包装完好的同一品种为一批。

12.2 出厂检验

12.2.1 抽样方法和数量

抽样方法按随机抽样方法进行。抽样基数应大于 10 kg，抽样量应大于或等于 600 g，随机抽样样品应分为 2 份，1 份用于检验，1 份留样保存用于复检。



12.2.2 检验项目

出厂检验项目主要包括感官指标、净含量、水分、总灰分、水浸出物等。

12.2.2 出厂检验条件

产品须经本公司质量检验部门按照出厂检验项目逐批次检验合格，并附合格证后方可出厂。

12.3 型式检验

12.3.1 抽样方法和数量

抽样方法按随机抽样方法进行。抽样基数应大于10 kg，抽样量应大于或等于600 g，随机抽样样品应分为2份，1份用于抽样检验，1份留样保存用于复检。检验项目为本标准技术要求中感官、理化要求规定的全部项目。

12.3.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

12.3.2 判定规则

出厂检验如有不合格项时，则应在同批产品中加倍抽样，对不合格项目复检，以复检结果为准。

13 标识、包装、贮存、运输、保质期

13.1 标识

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定，包装储运图示标志可参考 GB/T 191 的规定。

13.2 包装

直接接触代用茶的包装材料应符合相关产品质量标准及食品卫生要求，应清洁、干燥、无异味、无毒且气密性良好，符合 GH/T 1070 的要求；包装材料应符合 GB/T 28118。

13.3 贮存

贮存地点应清洁干燥、无异味、通风良好，产品堆放应离地离墙 20 cm，宜采用冷藏，符合 GB/T 30375 的要求，严禁与有毒、有害或有腐蚀、有异味物品混存；防止老鼠、虫子破坏包装等。

13.4 运输

运输时应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运，运输时应防暴晒、防雨、防潮，避免剧烈撞击和重压。

13.5 保质期

在符合规定的贮运条件下，保质期为 36 个月。

Q/MYQ 0003S-2024

