

ICS 67.160.20

CCS X 51

备案号: 5001087295710 S—2024

# Q/PZSP

## 重庆品正食品有限公司企业标准

Q/PZSP 0001 S—2024

### 老鹰（荫）茶饮品

2024-04-30 发布

2024-05-10 实施

重庆品正食品有限公司 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。

本文件由重庆品正食品有限公司提出。

本文件起草单位：重庆品正食品有限公司。

本文件主要起草人：李权、蒋永君、吴汶操、贺乙乙、陈洪波、汪娟、蒋玉涵、廖建伟。

本文件批准人：秦德福

本文件于 2024 年 04 月 30 日首次发布。

本文件备案有效期为3年。

本文件在以下委托加工或授权制造单位适用：

——重庆统一企业有限公司。地址：重庆市璧山区青杠街道统一路6号。

真  
世  
家

# 老鹰（荫）茶饮品

## 1 范围

本文件规定了老鹰（荫）茶饮品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以生活饮用水、老鹰（荫）茶树的芽、叶或茎等部位为主要原料，添加或不添加维生素C、碳酸氢钠等辅料，经萃取、过滤、冷却、调配、杀菌及灌装等工艺加工制成的老鹰（荫）茶饮品。

## 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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 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 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- 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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB/T 191 包装储运图示标志
- JJF 1070 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年第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 要求

### 3.1 原辅料

#### 3.1.1 生活饮用水

应符合GB 5749的规定。

### 3.1.2 老鹰（荫）茶树的芽、叶或茎等部位

应洁净、无霉变。

### 3.1.3 维生素C

应符合GB 14754的规定。

### 3.1.4 碳酸氢钠

应符合GB 1886.2的规定。

### 3.1.5 其他原辅料

应符合相应的国家标准及有关规定。

## 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有浅黄或浅棕色	取一定量混合均匀的被测样品置于50ml无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。
滋味、气味	具有老鹰（荫）茶饮品正常的滋味、气味，无异味	
状态	澄清，透明或半透明，无正常视力可见外来异物	

## 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH	3-7	GB 5009.237
铅（以Pb计）/（mg/L）	≤ 0.2	GB 5009.12

## 3.4 微生物限量

### 3.4.1 致病菌限量

应符合表3的规定。

表3 致病菌限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定，均以/25g或/25mL表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4

<sup>a</sup> 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

### 3.4.2 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/ml)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/ml)	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌/ (CFU/ml) ≤	20				GB 4789.15
酵母/ (CFU/ml) ≤	20				GB 4789.15

<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

### 3.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

### 3.6 食品添加剂和食品营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6.2 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

### 3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按照JJF 1070的方法。

### 3.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

同一生产线、同一生产批号的同一规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

产品出厂前，由生产工厂质检部门逐批随机抽取样品，样品总量不少于12瓶，样品分为2份，1份供检验用，1份供复检备用。型式检验加倍抽样。

### 4.3 检验分类

#### 4.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括感官、pH、净含量、菌落总数、大肠菌群。产品应经生产工厂质检部门逐批检验合格并附合格证明后方可出厂。

#### 4.3.2 型式检验

型式检验项目为 3.2、3.3、3.4、3.7 中规定的所有项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正常生产时每半年进行一次；
- c) 原料、配方及生产工艺有改变时；
- d) 停产半年后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

#### 4.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本标准要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格，不得复检。

### 5 标志、标签、包装、运输和贮存

#### 5.1 标志、标签

应符合GB/T 191、GB 7718和GB 28050的规定。

#### 5.2 包装

应符合国家相关食品安全标准和有关规定。

#### 5.3 运输和贮存

应符合GB 31621的规定。

