

ICS 67.140.10

X 55

团 体 标 准

T/TEA 001-2020

柑 皮 茶 制 品

Products made of citrus peel with tea leaves

(征求意见稿)

2020-01-20 发布

2020-05-01 实施

广东省茶文化研究会

发布

前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》给出的规则起草。

本标准贯彻执行GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》。

本标准的附录为资料性附录。

本标准由广东省茶文化研究会提出并归口。

本标准起草单位：广东省茶文化研究院、江门市喜双逢农业科技有限公司、江门市新会区伍和兴陈皮有限公司、江门市芸香柑柠陈皮茶业有限公司。

本标准主要起草人：林楚生、李英伟、陈松荣、余懋坚。

柑皮茶制品

1 范围

本标准规定了柑皮茶制品的范围、规范性引用文件、术语和定义、分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于柑皮茶制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版本均不适用于本标准，然而，鼓励本剧本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验志贺氏菌检验
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 4789.11	食品安全国家标准 食品微生物学检验β型溶血性链球菌检验
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8302	茶 取样
GB/T 8305	茶 水浸出物的测定
GB/T 8311	茶 粉末和碎茶含量测定
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

T/TEA 001-2020

GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 24690	袋泡茶
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 30768	食品包装用纸与塑料复合膜、袋
GB/T 31748	茶鲜叶处理要求
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
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》	
国家食品药品监督管理总局令12号《食品召回管理办法》	
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》	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 柑皮 citrus peel

应采用大小适中、成熟适度，风味正常，无严重畸形、干瘪，无病虫害及机械伤所引起腐烂现象的新鲜柑果掏空果肉后留下的果皮。

3.2 缺陷 fruit defects

由于自然、生物、机械或人为因素的作用，对果实造成的各种损伤，以及果实在生长发育和采摘贮运过程中造成的浮皮、裂果、冻伤、腐烂、水肿、枯水、日灼等部分或全部失去食用价值的状况。

3.3 柑皮茶制品 citrus peel tea production

柑皮茶制品即采用以新鲜或干制的柑皮、茶叶为主要原料，经拼配、干燥、包装而成的饮用植物制品。

3.4 小青柑 little citrus

未成熟的柑橘，根据柑皮颜色和柑果体积大小，根据柑果的成熟程度依次分为胎柑、小青柑、青柑、二红柑、大红柑。

3.5 柑普茶 citrus peel Puer tea

即采用以新鲜或干制的小青柑或青柑的柑皮、普洱茶（熟茶）为主要原料，经拼配、干燥、包装而成的填充型柑皮茶制品。

4 产品分类及生产工艺

柑皮茶制品按外观形态分为填充型柑皮茶制品、拼配散茶型柑皮茶制品、拼配紧压型柑皮茶制品、袋泡型柑皮茶制品。

4.1 填充型柑皮茶制品

在新鲜柑果掏空果肉后留下的柑皮中填入茶叶，经干燥、包装而成的含茶制品，如柑普茶。

填充型柑皮茶制品：鲜果→挖果→装茶→干燥→包装→装箱→检验→入库

4.2 拼配散茶型柑皮茶制品

以干制的柑皮、茶叶为主要原料，经拼配、干燥、包装而成的茶饮用植物制品。

T/TEA 001-2020

拼配散茶型柑皮茶制品：原料→拼配→干燥→称重→包装→封口→装箱→检验→入库

4.3 拼配紧压型柑皮茶制品

以干制的柑皮、茶叶为主要原料，经拼配、压制、干燥、包装而成的饮用植物制品。

拼配紧压型柑皮茶制品：原料→拼配→称重→压制→干燥→包装→封口→装箱→检验→入库

4.4 袋泡型柑皮茶制品

以干制的柑皮、茶叶为主要原料，经拼配、包装而成的饮用植物制品。

袋泡型柑皮茶制品：原料→拼配→干燥→称重→包装→封口→装箱→检验→入库

5 要求

5.1 基本要求

生产过程中原辅料采购、加工、包装、贮存、运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理体系应符合国家法律法规及GB 14881《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》的规定。

5.2 原料要求

原料应符合GB 2762、GB 2763以及相应食品安全标准和有关规定。柑皮果面不应打蜡，填充型柑皮茶制品的柑皮应采用新鲜果实；袋泡型柑皮茶制品应符合GB/T 24690的规定。

5.3 感官要求

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
组织形态	柑皮应干燥，无霉变、无虫蛀等缺陷。	将样品置于清洁、干燥白色瓷盘中，在自然光下观察组织形态，检查杂质；按包装说明冲泡后品尝滋味气味。
香气	纯正，应具有柑橘的香气。	
汤色	橙黄或深红，明亮。	
滋味	醇和。具备相应的香气和滋味，无霉味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

5.4 理化指标

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
水分/%	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分/%	≤ 7.0	GB 5009.4
水浸出物/%	≥ 30.0	GB/T 8305
铅(以pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 300	GB 4789.3
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11
食品添加剂	不添加食品用香料和香精，其他食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。	按照GB 2760规定的测定方法

污染物限量	应符合GB 2762的规定	按照GB 2762规定的测定方法
农药残留限量	应符合GB 2763的规定	按照GB 2763规定的测定方法

5.5 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

参考GB/T 23776、GB/T 14487中规定的方法进行测定，详见附录。

6.2 净含量检验

按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次生产的同品种、同规格的产品为一批。

7.2 抽样

按GB/T 8302的规定进行抽样。在成品仓库内随机抽取样品，贴封签，标明产品名称、规格、生产日期、班次、抽样日期、抽样人姓名。每批抽样数独立包装应不少于8个（不含净含量抽样），样品量总数不少于0.5 kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

7.3 检验

7.3.1 原辅材料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

7.3.2 出厂检验

7.3.2.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、灰分和标签。

7.3.2.2 产品出厂

每批产品须经工厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

7.3.3 型式检验

7.3.3.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家市场管理或监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.3.2 检验项目为本标准规定的全部项目

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物检验项目的结果中有一项不符合本标准规定时，判该批产品为不合格产品。

T/TEA 001-2020

7.4.3 检验项目（除微生物项目外）如有一项（含一项）不合格，应在同批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格，则判该批次产品为不合格产品

8 标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回

8.1 标签和标志

8.1.1 标签

预包装食品标签应符合GB 7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》和国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号的规定标注，标签中应按本标准第4条第1款的规定标示分类名称，并最少应标明下列事项：

- a) 名称、规格、净含量
- b) 生产日期；
- c) 成分或者配料表；
- d) 生产者的名称、地址、联系方式；
- e) 保质期；
- f) 产品标准代号；
- g) 贮存条件；
- h) 所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；
- i) 生产许可证编号；
- j) 法律、法规规定必须标明的其它事项。

8.1.2 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191《包装储运图示标志》的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装材料应符合GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.9、GB 9683、GB/T 28118、GB/T 30768的规定。如外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

8.2.2 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 贮存和运输

8.3.1 贮存、运输和装卸的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，产品在运输中必须遮盖，严防中途污染和日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等不良因素，不得与有毒、有害或有异味的物品一同贮存、运输，并做好防虫、防鼠、防霉工作。

8.3.2 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、透气、避光、无异味的室内，仓库周围应无异味气体污染。产品贮存应离地不少于20 cm，离墙不少于30 cm。贮存环境应维持相对湿度在70%以下。

8.3.3 在符合以上条件的情况下，产品可长期保存。

8.4 产品召回

按照国家食品药品监督管理局令第12号《食品召回管理办法》有关规定执行。