ICS (XXXXXXXX)
X (XXXXX)

T/GZ(XX)

团 体 标 准

T/ GZ(XX) 000-2022

刺梨速溶茶

2022-XX-XX 发布 2022-XX-XX 实施

贵 州 省 刺 梨 行 业 协 会 发 布

目录

前言……

1．范围……

2.规范性引用文件……

3.术语和定义……

4.产品分类……

5.要求……

6.检验规则……

7、包装、运输及储存条件……

前　言

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》起草。

本标准由贵州省刺梨行业协会提出。

本标准由贵州省刺梨行业协会并归口。

本标准起草单位：贵州初好农业科技开发有限公司、中志浩刺梨产业开发(贵州)有限公司、贵州恒力源天然生物科技有限公司、国药集团同济堂（贵州）制药有限公司、贵州金维宝生物技术有限公司、贵州明安实业有限公司。

本标准主要起草人：钱品、蔡金腾、林建、漆正方、白洪斌 、王恒松、刘正芬。

刺 梨 速 溶 茶

1 范围

GB/T 31740 的茶制品第 1 部分：固态速溶茶规定了固态速溶茶的产品分类及定义、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本部分适用于以刺梨汁为原料，经水提冷冻干燥或喷雾干燥制成的，可在生产过程中加入食品添加剂、食品加工助剂以及适量食品辅料（如麦芽糊精）的固态刺梨速溶茶产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 91 包装储运图示标志

GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB2752 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量

T/GZSX 055.2 刺梨精粉

GB5749 生活饮用水卫生标准

GB7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T18798.1 固态速溶茶 第 1 部分：取样

GB/T 18798.2 固态速溶茶 第 2 部分：总灰分的测定

GB/T 18798.3 固态速溶茶 第 3 部分：水分测定

GB/T20884 麦芽糊精

GB5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB4789.1 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

GB4789.10-2016 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

GB4789.15 食品安全国家标准食品微生物学检验霉菌和酵母计数

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 刺梨精粉原味速溶茶

以刺梨汁为原料，通过冷冻干燥、喷雾干燥等工艺所得到的产品。

3.2 刺梨速溶茶

以刺梨汁或刺梨精粉为原料，在生产过程中加入或不加入食品添加剂、食品加工助剂以及适量食品辅料（如麦芽糊精），通过冷冻干燥、喷雾干燥等加工方式得到的固态刺梨速溶茶产品。

3.2.1 热溶型固态刺梨速溶茶

在 85℃±1℃纯净水中能溶解，经搅拌无肉眼可见悬浮物、沉淀物的固态速溶茶。

3.2.2 冷溶型固态刺梨速溶茶

在 25℃±1℃纯净水中能溶解，经搅拌无肉眼可见悬浮物、沉淀物的固态速溶茶。

4 产品分类

4.1 速溶茶分类

刺梨精粉原味刺梨速溶茶，按照溶解温度分为热溶型固态刺梨速溶茶和冷溶型固态刺梨速溶茶。

5 要求

5.1 原辅材料要求

5.1.1 刺梨精粉应品质正常，无异味，无霉变，卫生指标应符合 GB2762、GB2763 的规定。

5.1.2 生产用水应符合 GB5749 的规定。

5.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T20884 的规定。

5.1.4 食品添加剂和食品加工助剂应符合 GB2760 的规定。

5.2 感官要求

5.2.1 感官评定

具有该产品应有的特征外形、色泽、香气和滋味，无结块、无酸败及无其他异常。

项目	刺梨速溶茶
特征外形	疏松粉末，无结块、霉变
色泽	呈现淡黄色或橙黄色，允许有轻微褐变
香气和滋味	具有刺梨固有的滋味与香气，无异味
杂质	无肉眼可见的外来杂质

5.2.2 检验方法

取被测样品 4g（精确至 0.01g），均匀摊放在洁净的培养皿（直径 10cm）中，并将培养皿置于定性滤纸（直径 15cm）上，在自然光线下观察其色泽和外观形状。称取样品 0.50g，置于 250mL 烧杯或透明玻璃杯中，用水温为 85℃±5℃的纯净水 150mL 冲泡（其中冷溶型固态刺梨速溶茶在 25℃±1℃纯净水中溶解）后，感官评定气味、滋味和汤色，并观察组织状态和杂质。

5.3 理化指标

5.3.1 理化指标要求

项目	指标	检验方法
维生素 C（以 L（+）-抗坏血酸计），mg/100g	≥30	GB 5009.86 第三法
水分（质量分数），%	≤10	GB/T 18798.3
铅（以 Pb 计，mg/kg）	≤0.9	GB 5009.12

5.3.2 检验方法

5.3.2.1 维生素 C

按 GB5009.86 第三法规定的方法测定。

5.3.2.2 水分

按 GB/T 18798.3 规定的方法测定。

5.3.2.3 铅

按 GB5009.12 规定的方法测定。

5.4 微生物指标

5.4.1 微生物指标要求

项目	采样方案 a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 b/[CFU/g (mL)]	5	2	102（103）	104（5×104）
大肠菌群/[CFU/g (mL)]	2	2	1（10）	10（102）
金黄色葡萄球菌/[CFU/g(mL)]	5	1	102	103
沙门氏菌/[CFU/g (mL)]	5	0	0	-
霉菌/[CFU/g (mL)] ≤	20（50）			
注 1:括号中的限值仅适用于固体酵素产品。 注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；为致病菌指标可接受水平的限量值：M 为致病菌指标的最高安全限量值。				
a 样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行。 b 不适用于活菌(未杀菌)型酵素产品。				

5.4.2 检验方法

5.4.2.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

5.4.2.2 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

5.4.2.3 大肠杆菌

按 GB 4789.3 中平板计数法测定。

5.4.2.4 沙门氏菌

按 GB4789.4 规定的方法测定。

5.4.2.5 金黄色葡萄球菌

按 GB4789.10-2016 中第二法测定。

5.5 安全指标

微生物限量、真菌毒素限量、重金属限量、农药残留限量应符合 GB 7101、GB 29921、GB 2761、GB 2762、GB 2763 等的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由生产企业的质量管理部门按照其相应的规则或供需双方根据合同要求确定产品的批次。

6.2 抽样方法

在同一组批产品中随机抽取至少 15 个最小独立包装，分别用于感官要求、理化要求、微生物检验及留样。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前，须由生产企业的质量检验部门按本文件规定逐批进行检验，检验合格方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括每批必检项目标签、净含量、感官要求、可溶性固形物、总酸、菌落总数和大肠菌群，其他项目做不定期抽检。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判该批产品为合格品。

6.4.2 除微生物限量指标外，如有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，且不予复检。

7 标签、包装、运输与储存

7.1 标签、包装

7.1.1 应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定，产品标签应符合 GB7718 和《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。

7.1.3 对运输与储存温度有要求的刺梨速溶茶产品，应标示具体的温度要求。

7.2 运输与储存

7.2.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.2.2 产品应在包装状态下贮存于低温、清洁、干燥、无异气味的专用仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。