



Click to enable Adobe Flash Player

## 快速链接

当前位置：[首页](#) > [食证文件](#) > 正文[标准资讯](#)[最新要闻](#)[标准目录](#)[食品安全](#)[企业名录](#)[法律法规](#)[企业信用](#)[食证文件](#)[在线留言](#)[联系我们](#)

## 含茶制品生产许可证审查细则

发布日期：2013-8-23 阅读次数：[3817]

## 含茶制品生产许可证审查细则

## 一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的含茶制品是指以茶叶为原料加工的速溶茶类

[含各类固态速溶茶和各类液态速溶茶以及（抹）茶粉等产品]和以茶叶为原料配以可食用的枸杞、红枣、菊花、食用香料等制成的调味茶类（如八宝茶、三泡台等）。

## 二、基本生产流程及关键控制环节

## （一）基本生产流程。

速溶茶类：固态速溶茶（含奶茶、果味茶等）：原料→浸提→过滤→浓缩→（加入添加物）→喷雾干燥→包装。

液态速溶茶（含调味、调香浓缩茶汁）：原料→浸提→过滤→浓缩→（加入添加物）→包装。

（抹）茶粉：原料→磨碎→包装。

调味茶类：茶叶→拼配（加入配料）→包装。

## （二）容易出现的质量问题

1. 农药残留及重金属含量超标。
2. 劣变或混入其他杂物。
3. 产品在加工、运输、储藏过程中的污染。

## （三）关键控制环节。

原料验收、浸提或拼配、产品仓储。

## 三、必备的生产资源

## （一）生产场所。

1. 生产场所应远离各种污染源，如垃圾场、医院、化工企业，特别应注意

厂房、仓库四周不应有其他的气味存在。

2. 厂房地面应硬实、平整、光洁（速溶茶类生产企业应铺设地砖），墙面无污垢（速溶茶类生产企业应铺设墙砖）。要保持加工环境的清洁，减少空气中的尘埃。

3. 应有足够的原料、辅料、半成品和成品仓库或场地。原料、辅料、半成品和成品应分开放置，不得混放。仓库应清洁、干燥、无异气味，不得堆放其他物品。

（二）必备的生产设备。

1. 固态速溶茶生产必须具备浸提、过滤、浓缩、干燥、包装设备。

2. 液态速溶茶（浓缩茶汁）生产必须具备浸提、过滤、浓缩、包装设备。

3. （抹）茶粉生产必须具备研磨、包装设备。

4. 调味茶类生产必须具备包装设备，干燥设备视生产工艺而定。

#### 四、产品相关标准

备案有效的企业标准。

#### 五、原辅材料的有关要求

（一）原料应无劣变、无异味、不着色，无其他夹杂物；符合相关标准要求。

（二）各种花、果（实）类配料应是可食用的，添加的香精、香料应是在食品中允许添加的，符合国家相关规定。

（三）包装材料和容器应不影响产品品质；符合相关标准的规定。

#### 六、必备的出厂检验设备

（一）独立的审评场所；（二）天平（1mg）；（三）鼓风电热恒温干燥箱；（四）台秤。

#### 七、检验项目

序号 检验项目 发证监督出厂备注

- 1 标签 √ √
- 2 净含量 √ √ √
- 3 感官品质 √ √ √ 按执行标准的规定检验。
- 4 水分 √ √ √ 按执行标准的规定检验。
- 5 总灰分 √ √ \* 按执行标准的规定检验。
- 6 铅 √ √ \* 按执行标准的规定检验。
- 7 六六六总量 √ √ \* 限调味茶类；限量指标：≤0.2mg/kg。
- 8 滴滴涕总量 √ √ \* 限调味茶类；限量指标：≤0.2mg/kg。
- 9 三氯杀螨醇 √ √ \* 限调味茶类；限量指标：≤0.2mg/kg。
- 10 氰戊菊酯 √ √ \* 限调味茶类；限量指标：≤0.5mg/kg。
- 11 乙酰甲胺磷 √ √ \* 限量指标：≤0.1mg/kg。
- 12 杀螟硫磷 √ √ \* 限量指标：≤0.5mg/kg。
- 13 菌落总数 √ √ \*
- 14 大肠菌群 √ √ \* 限速溶茶类，按执行标准考核。

15 致病菌 √ √ \*

16 添加剂 √ √ \* 按执行标准考核。

17

执行标准规定的

其他项目

√ √ \*

注：1、国家禁用农药从其规定；2、各类各品种的主导产品每年对有“\*”号标记的项目至少检验2次。

#### 八、抽样方法

按企业所申报的发证产品种类，每一种类均需随机抽取其主要产品进行检测。同一样品种，同一生产场地，使用不同注册商标的产品不重复抽取。

（一）抽样地点：成品库。

（二）抽样基数：净含量大于或等于10 Kg。抽样以“批”为单位。具有相同的花色、等级、包装规格和净含量，品质一致，并在同一地点、同一期间内加工包装的产品集合为一批。

（三）抽样方法及数量：随机抽取所规定的样品。样品数量为600g（或600ml）。样品分成2份，1份供检验用，1份备用。

（四）封样和送样要求：抽取的样品应迅速分装于两个样罐或样袋中，封口后现场贴上封条，并应有抽样人的签名。抽样单一式4份，应注明抽样日期、抽样地点、抽样方法、抽样基数、抽样数量和抽样人、被抽查单位的签字等。样品运送过程中，应做好防潮、防压、防晒等工作。样罐或样袋应清洁、干燥、无异味，能防潮。

#### 代用茶产品生产许可证审查细则

##### 一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的代用茶是指选用可食用植物的叶、花、果（实）、根茎为原料加工制作的、采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供人们饮用的产品。叶类产品有苦丁茶、绞股兰、银杏茶、桑叶茶、薄荷茶、罗布麻茶、枸杞叶茶等；花类产品有菊花、茉莉花、桂花、玫瑰花、金银花、玳玳花等；果（实）类（含根茎）产品有大麦茶、枸杞、苦瓜片、胖大海、罗汉果等；混合类是指以植物的叶、花、果（实）、根茎等为原料，按一定比例拼配加工而成的产品。

##### 二、基本生产流程及关键控制环节

###### （一）基本生产流程

叶类：鲜叶→杀青→揉捻→干燥。

花类：杭白菊：鲜花→拣剔→杀青→干燥。

贡菊：鲜花→拣剔→干燥。

其他花类：鲜花→拣剔→干燥。

果（实）类：鲜果（实、根茎）→拣剔→（切片）→干燥。

混合类：原料→拣剔→拼配→（打碎）→包装

分装加工：原料→拣剔→包装

## (二) 容易出现的质量问题

1. 鲜叶、鲜花、果(实)、根茎等原料中农药残留量及重金属含量超标。
2. 鲜叶、鲜花、果(实)、根茎等原料的劣变或混入其他杂物。
3. 产品在加工、运输、储藏的过程中受到污染。

(三) 关键控制环节: 原料验收、干燥、产品仓储。

## 三、必备的生产资源

## (一) 生产场所。

1. 生产场所应离开垃圾场、畜牧场、医院、粪池50米以上, 远离排放“三废”的工业企业。
2. 厂房面积应不少于设备占地面积的8倍。地面应硬实、平整、光洁(至少应为水泥地面), 墙面无污垢。
3. 应有足够的原料、辅料、半成品和成品仓库或场地。原料、辅料、半成品和成品应分开放置, 不得混放。仓库应清洁、干燥、无异气味, 不得堆放其他物品。

## (二) 必备的生产设备。

1. 叶类生产必须具备杀青、揉捻、干燥、包装设备。
2. 杭白菊生产必须具备杀青设备、干燥设备视生产工艺而定、包装设备。
3. 贡菊及其他花类、果(实)、根茎类、混合类生产的设备视具体生产工艺而定, 必须具备包装设备。
4. 分装加工必须具备包装设备。

## 四、产品相关标准

GB 18862-2002《原产地域产品杭白菊》; GB/T 20358-2006《地理标志产品黄山贡菊》; GB/T 20353-2006《地理标志产品怀菊花》; 备案有效的企业标准。

## 五、原辅材料的有关要求

(一) 鲜叶、鲜花、果(实)、根茎等原料应无劣变、无异味, 无其他植物叶、花和杂物。

(二) 产品应具有正常的品质特征, 无异味、无异嗅、无霉变; 不着色, 无任何添加剂, 无其他夹杂物; 符合相关标准要求。

(三) 包装材料和容器应干燥、清洁、无毒、无害、无异味, 不影响产品品质, 符合相关标准的规定。

## 六、必备的出厂检验设备

(一) 独立的审评场所; (二) 审评用具(干评台; 湿评台; 样盘; 审评杯碗; 汤匙; 叶底盘; 称量器具; 计时器等); (三) 天平(1mg); (四) 鼓风电热恒温干燥箱; (五) 台秤; (六) 天平(0.1g)。

## 七、检验项目

序号 检验项目 发证监督出厂备注

- 1 标签 √ √
- 2 净含量 √ √ √

按国家质检总局（2005）75 号令规

定执行。

3 感官品质 √ √ √ 按执行标准的规定检验。

4 水分 √ √ √ 按执行标准的规定检验。

5 含杂率 √ √ √

执行标准中无此项要求或为参考

指标的不检验。

6 总灰分 √ √ \* 限量指标：≤8.0%。

7 铅 √ √ \* 限量指标：≤5.0mg/kg

8 六六六总量 √ √ \* 限叶类；限量指标：≤0.2mg/kg

9 滴滴涕总量 √ √ \* 限叶类；限量指标：≤0.2mg/kg

10 三氯杀螨醇 √ √ \* 限叶类；限量指标：≤0.2mg/kg

11 氰戊菊酯 √ √ \* 限叶类；限量指标：≤0.5mg/kg

12 二氧化硫 √ √ \*

限花、果（实）根茎、混合类；限

量指标（以SO<sub>2</sub>计）：≤0.5g/kg。

13 敌敌畏 √ √ \* 限花、果（实）根茎、混合类；限

序号检验项目发证监督出厂备注

量指标：≤0.2mg/kg。

14 乐果 √ √ \*

限花、果（实）根茎、混合类；限

量指标：≤1.0mg/kg。

15

执行标准规定

的其他项目

√ √ \*

注：1、国家禁用农药从其规定；2、各类各品种的主导产品每年对有“\*”号标记的项目

至少检验2次。

八、抽样方法

按企业所申报的发证产品种类，每一种类均需抽取其主导产品进行检验。

同一样品种，同一生产场地，使用不同注册商标的不重复抽取。

在企业成品库内，随机抽取发证检验样品。抽样基数不得小于5Kg（以净含

量计）。所抽样品应具有相同的花色、等级、包装规格和净含量，品质一致，

并在同一地点、同一期间内加工包装的产品。随机抽取600g样品，抽取的样品

应迅速分装于两个样罐或样袋中，样品分成2份，1份检验用，1份备用。样品

确认无误后，由抽样人员与被抽样单位在抽样单上签字、盖章，当场封存样品，

并加贴封条，封条上应有抽样人的签名、抽样单位盖章及封样日期。样品应做

好防潮、防压、防晒等工作。



九、其他要求

本产品允许分装。

[▲ 回到顶部](#)   [🖨 打印本页](#)   [× 关闭](#)

[标准资讯](#) | [最新资讯](#) | [标准目录](#) | [企业名录](#) | [法律法规](#) | [企业信用](#) | [食证文件](#) | [在线留言](#) | [联系我们](#)

版权所有：中国食品安全标准网 51La

备案号：苏ICP备13035870号-1 联系人：陶先生 联系电话：[15105106268](tel:15105106268)