



412662S-2021



河南自然之道生物工程有限公司企业标准

Q/ZRZD 0011S-2021

绿茶提取物

2021-11-08 发布

2021-11-08 实施

河南自然之道生物工程有限公司 发布

前 言

本标准由河南自然之道生物工程有限公司提出。

本标准起草单位：河南自然之道生物工程有限公司。

本标准主要起草人：符涛、姚霞、马莉。

本标准自发布实施日起替代Q/ZRZD 0011S-2020。

H N

Q B

绿茶提取物

1 范围

本标准规定了绿茶提取物的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿茶为原料，经热水提取、过滤、减压浓缩、分离、添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、粉碎、混合、包装而成绿茶提取物。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 绿茶应干燥、清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB/T 14456 的规定。

2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.2 感官要求

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
性 状	粉末状	从样品中取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有本品应有的气味、无异味	
滋 味	具有本品应有的滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 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/(g/100g)	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤ 7.0	GB 5009.4
茶多酚/(g/100g)	≥ 40	GB/T 8313
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
六六六/(mg/kg)	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.2	GB/T 5009.19

注：* 指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789. 3 中的平板计数法
霉菌/ (CFU/g) ≤	50				GB 4789. 15
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、理化指标、微生物限量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

绿茶提取物是以绿茶为原料，经热水提取、过滤、减压浓缩、分离、添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、粉碎、混合、包装而成绿茶提取物。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南自然之道生物工程有限公司

H N

Q B