

# Q/LCT

## 甘肃陇萃堂营养保健食品股份有限公司企业标准

Q/LCT0001S-2019

---

### 三泡台

2019-01-10 发布

2019-01-10 实施

---

甘肃陇萃堂营养保健食品股份有限公司 发布



# 目 次

前言..... 1

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 产品分类..... 1

4 技术要求 ..... 2

5 食品添加剂..... 3

6 食品生产加工过程的卫生要求..... 3

7 检验规则..... 3

8 标志、包装、运输、贮存..... 4

9 保质期 ..... 4

## 前 言

本标准根据GB/T 1.1—2009规定起草。

本标准由甘肃陇萃堂营养保健食品股份有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：姜交龙 林慧

本标准于2019年01月10日首次发布并实施。

# 三泡台

## 1 范围

本标准规定了三泡台的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以茶叶为原料，辅以冰糖、红枣、杏干、桂圆、枸杞、葡萄干、菊花、决明子、金银花、山楂、淡竹叶、茉莉花（鲜花经过干燥）、重瓣红玫瑰、荷叶、金桔、甘草、黑枸杞等，经净选、清洗、烘干、包装等工序制成的三泡台。

## 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标准。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 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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB/T 5835	干制红枣
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 14456.1	绿茶 第1部分：基本要求
GB/T 14456.3	绿茶 第3部分：中小叶种绿茶
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16325	干果食品卫生标准
GB/T 18672	枸杞
GB/T 19586	地理标志产品 吐鲁番葡萄干
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 35883	冰糖
NY/T 779	普洱茶
NY/T 1506	绿色食品 食用花卉
Q/LCT0015S-2017	黑枸杞
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国药典》2015年版一部

原国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

原国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》

## 3 产品分类

按配料不同，产品分为以下11种：

- 3.1 经典三泡台：茶叶、冰糖、杏干、红枣、桂圆、葡萄干、枸杞。
- 3.2 菊花三泡台：茶叶、冰糖、杏干、红枣、桂圆、葡萄干、枸杞、菊花。
- 3.3 玫瑰三泡台：茶叶、冰糖、杏干、红枣、桂圆、葡萄干、枸杞、重瓣红玫瑰。
- 3.4 决明子三泡台：茶叶、冰糖、杏干、红枣、桂圆、葡萄干、枸杞、决明子。
- 3.5 金城特产三泡台：茶叶、冰糖、杏干、红枣、桂圆、葡萄干、枸杞。
- 3.6 金银花三泡台：茶叶、冰糖、桂圆、红枣、葡萄干、枸杞、甘草、金银花。
- 3.7 玫瑰普洱组合花茶：普洱茶、山楂、淡竹叶、茉莉花、决明子、重瓣红玫瑰、荷叶、冰糖。
- 3.8 玫瑰八宝茶：茶叶、冰糖、金桔、红枣、枸杞、葡萄干、桂圆、重瓣红玫瑰。
- 3.9 菊花金桔三泡台：茶叶、冰糖、杏干、红枣、桂圆、金桔、枸杞、菊花。
- 3.10 精品三泡台：茶叶、冰糖、杏干、红枣、桂圆、葡萄干、枸杞、菊花。
- 3.11 黑枸杞三泡台：茶叶、冰糖、杏干、红枣、桂圆、葡萄干、枸杞、黑枸杞。

#### 4 技术要求

##### 4.1 原料和辅料要求

###### 4.1.1 原料要求

4.1.1.1 茶叶：应符合GB/T 14456.1、GB/T 14456.3的规定。

4.1.1.2 普洱茶：应符合NY/T 779的规定。

###### 4.1.2 辅料要求

4.1.2.1 冰糖：应符合GB/T 35883的规定。

4.1.2.2 红枣：应符合GB/T 5835的规定。

4.1.2.3 桂圆、山楂、杏干、金桔：应符合GB 16325的规定。

4.1.2.4 枸杞：应符合GB/T 18672的规定。

4.1.2.5 葡萄干：应符合GB/T 19586的规定。

4.1.2.6 菊花、金银花、决明子、淡竹叶、荷叶、甘草、重瓣红玫瑰：应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

4.1.2.7 茉莉花：应符合NY/T 1506的规定。

4.1.2.8 黑枸杞：应符合Q/LCT0015S-2017的规定。

##### 4.2 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
色泽和组织形态	茶叶	叶形均整，不得混有异种植物叶，呈黄绿或墨绿，无霉变。	将样品内容物倒在洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其色泽、形态和杂质，另用沸水浸泡，嗅其气味，并品尝滋味。
	冰糖	晶面洁白，有光泽，呈半透明颗粒均匀，晶面干燥，无虫蛀。	
	干果	具有相应品种应有的特征，果形完整，大小均匀，干燥，无霉变，无虫蛀。	
气味和滋味	浸泡液具有茶叶特有的清香，酸甜适口，无异味。		
杂质	无正常视力下可见外来杂质。		

##### 4.3 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
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 6.0	GB 5009.4
二氧化硫残留量(以 SO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 100.0	GB 5009.34

#### 4.4 有害物质限量

应符合表3的规定。

表 3 有害物质限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.12
砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注：农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按JJF 1070规定的方法测定。

### 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760有关规定。

### 6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881规定。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

同一班次、同一条生产线、同一品种、同一规格生产的包装完好的产品为一批。

#### 7.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，出厂检验每批随机抽取20袋，13袋用于检验，7袋留样。

#### 7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前, 应由公司的检验部门按本标准逐批进行检验，经检验合格后，签发检验合格证（或成品放行单），方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、二氧化硫残留量为每批必检项目。

#### 7.4 型式检验

7.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目为技术要求中4.2~4.5全部项目。

#### 7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

7.5.2 检验项目如有不合格项，应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

### 8 标志、包装、运输、贮存

#### 8.1 标志

产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定。产品营养标签应符合GB 28050的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

#### 8.2 包装

包装材料和容器应符合GB 4806.7的要求，封口严密，包装牢固。

#### 8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

#### 8.4 贮存

产品离地、离墙应贮存在干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

### 9 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下,产品自生产之日起保质期为12个月。

---