



中华人民共和国国家标准

GB/T 31740.1—2015

茶制品 第1部分：固态速溶茶

Tea products—Part 1: Instant tea in solid form

2015-07-03 发布

2015-11-02 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

GB/T 31740《茶制品》分为如下几个部分：

——第1部分：固态速溶茶；

——第2部分：茶多酚；

——第3部分：茶黄素。

本部分为 GB/T 31740 的第1部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分由中华全国供销合作总社提出。

本部分由全国茶叶标准化技术委员会(SAC/TC 339)归口。

本部分起草单位：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、安徽农业大学、浙江省茶叶集团股份有限公司、杉杉(杭州)茶叶萃取科技有限公司、浙江省茶资源跨界应用技术重点实验室、浙江茶能科技股份有限公司、浙江茗皇天然食品开发有限公司、福建仙洋洋食品科技有限公司、杭州浙大百川生物食品技术有限公司、瑞安市绿洲生物科技有限公司。

本部分主要起草人：张士康、杨秀芳、刘政权、王宪达、孔俊豪、高玉萍、胡振长、梁惠玲、禹超、毛立民、郭洪涛、应敏、刘志明、涂云飞、赵玉香、邹新武、王盈峰、查森俊、孙庆磊、傅秀花。

茶制品 第1部分: 固态速溶茶

1 范围

GB/T 31740 的本部分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。

本部分适用于以茶叶或茶鲜叶为原料,经水提(或采用茶鲜叶榨汁)、过滤、浓缩、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)的固态速溶绿茶和固态速溶红茶产品。

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 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 18798.1 固态速溶茶 第1部分:取样

GB/T 18798.2 固态速溶茶 第2部分:总灰分测定

GB/T 18798.3 固态速溶茶 第3部分:水分测定

GB/T 20884 麦芽糊精

GB/T 21727 固态速溶茶 儿茶素类含量的检测方法

GB/T 30483 茶叶中茶黄素的测定 高效液相色谱法

定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令)

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(国家质量监督检验检疫总局〔2009〕第123号令)

ISO 10727:2002 茶与固态速溶茶 咖啡碱含量测定 高效液相色谱法(Tea and instant tea in solid form—Determination of caffeine content—Method using high-performance liquid chromatography)

ISO 14502-1:2005 红茶和绿茶特征性物质测定 第1部分:茶叶中茶多酚总量 福林酚试剂比色法(Determination of substances characteristic of green and black tea—Part 1:Content of total polyphenols in tea—Colorimetric method using Folin-Ciocalteu reagent)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

热溶型固态速溶茶 hot water soluble instant tea

在 85 °C ± 5 °C 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

冷溶型固态速溶茶 cold water soluble instant tea

在 25 °C ± 1 °C 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 按照所选用的原料茶品种和产品特征,分为固态速溶绿茶、固态速溶红茶。

4.2 按照溶解温度分为冷溶型固态速溶茶和热溶型固态速溶茶。

5 要求

5.1 原辅材料要求

5.1.1 茶叶原料(含茶鲜叶)应品质正常,无异味,无霉变,不着色,不含非茶类物质,卫生指标应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

5.1.4 食品添加剂和食品加工助剂应符合 GB 2760 的规定。

5.2 感官要求

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。

5.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目		指 标	
		固态速溶绿茶	固态速溶红茶
茶多酚(质量分数)/%	≥	20	15
儿茶素类(质量分数)/%	≥	10	—
茶黄素(质量分数)/%	≥	—	0.3
	冷溶型	—	—
咖啡碱(质量分数)/%	≤	15	
水分(质量分数)/%	≤	6.0	
总灰分(质量分数)/%	≤	15	20
	冷溶型	20	35

5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

取被测样品 4 g(精确至 0.01 g),均匀摊放在洁净的培养皿(直径 10 cm)中,并将培养皿置于定性滤纸(直径 15 cm)上,在自然光线下观察其色泽和外观形状。称取样品 0.50 g,置于 250 mL 烧杯或透明玻璃杯中,用水温为 $85\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的纯净水 150 mL 冲泡(其中冷溶型固态速溶茶在 $25\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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。

6.2 理化指标

6.2.1 茶多酚

按 ISO 14502-1:2005 规定的方法检验。

6.2.2 咖啡碱

按 ISO 10727:2002 规定的方法检验。

6.2.3 儿茶素类

按 GB/T 21727 规定的方法检验。

6.2.4 茶黄素

按 GB/T 30483 规定的方法检验。

6.2.5 水分

按 GB/T 18798.3 规定的方法检验。

6.2.6 总灰分

按 GB/T 18798.2 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 检验批次

7.1.1 取样以“批”为单位,由生产企业的质量管理部门按照其相应的规则确定产品组批,同批产品的品质和规格一致。

7.1.2 取样按 GB/T 18798.1 的规定执行。

7.2 出厂检验

每批产品出厂时,应做出厂检验,经检验合格签发合格证后,方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、总灰分、茶多酚、咖啡碱、儿茶素类、茶黄素。

7.3 型式检验

型式检验为第 5 章(5.1 除外)规定的所有项目。型式检验每年 1 次,或当出现下列情况之一时进行检验:

- a) 原料、工艺发生较大变化时；
- b) 停产后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与前一批检验结果有较大差异时；
- d) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

按第 5 章要求的项目(5.1 除外),任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

7.5 复验

除微生物指标外,其他检验项目结果有争议时,可以在同批产品中加倍抽取样品对不合格项目进行复验,以复验结果为准;微生物指标不合格时,判定该批产品为不合格产品,不得复验。

8 标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定,产品标签应符合 GB 7718 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。

8.2 包装

包装容器应清洁、干燥、不透光、无异味、无毒,不影响固态速溶茶品质。

8.3 运输

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。

8.4 贮存

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。
