

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010380 S-2021 号

Q/SYD

沈阳药大生物科技有限公司企业标准

Q/SYD0020S-2021

燕窝酸抹茶

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2021-08-17 发布

2021-09-14 实施

沈阳药大生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据：GB 7101《饮料》、GB/T34778《抹茶》、GB2762《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》制定。其它指标根据产品实测值确定制定。其它指标根据产品实测值确定。

本标准术语和定义是规范性释义。

本标准附录 A 为规范性附录

本标准由沈阳药大生物科技有限公司提出并起草。

本标准适用于本公司或依法委托生产的企业生产。

本标准主要起草人：崔晓廷、王悦。

本标准属首次发布。

燕窝酸抹茶

1 范围

本标准规定了燕窝酸抹茶的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以抹茶微粉，N-乙酰神经氨酸（燕窝酸）为主要原料，添加或不添加海藻糖、牛乳钙、异麦芽酮糖醇等食品配料制成的、具有覆盖香味的燕窝酸抹茶。配方中抹茶微粉，N-乙酰神经氨酸（燕窝酸），应符合本标准 3.1，3.2 及相应的国家食品安全标准的要求。

本标准也适用于以商品名称：缇卡维、蒂贝思、智灵娃、智能佳，青春元素、忆智源、忆智美、忆素等生产、销售的燕窝酸抹茶。

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，仅所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/T34778 《抹茶》

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB/T191 包装储运图示标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T8302 茶 取样

GB/T8304 茶 水分的测定

GB/T8306 茶 总灰分的测定

GB/T14487 茶业感官审评术语

GB/T1070 茶叶包装通则

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 《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令（2009）第123号 《食品标识管理规定》

国家卫健委 2017 年第 7 号新食品原料公告项下-N-乙酰神经氨酸。

GB/T 30636 燕窝及其制品中唾液酸的测定 液相色谱法。

3、术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1 抹茶 Matcha

采用覆盖栽培的茶树鲜叶经蒸汽（或热风）杀青后、干燥制成的叶片为原料，经研磨工艺加工而成的微粉状茶制品。

3.2 燕窝酸（N-乙酰神经氨酸）Sialic acid

N-乙酰神经氨酸，又称燕窝酸、唾液酸。本标准所定义的 N-乙酰神经氨酸与唾液酸、燕窝酸为同一含义。是以食品级葡萄糖和玉米浆为原料，经大肠埃希氏菌发酵、过滤、灭菌、水解、提纯等工艺制成。性状白色粉末，分子式：C₁₁H₁₉NO，分子量：309.27。符合我国相关卫生安全标准的食用物品。推荐食用量≤500 毫克/天。

3.3 覆盖香 aroma of shaded tea

茶树经遮阴覆盖后加工制成的抹茶产品，所特有的鲜香细腻或有海苔香的特征香味。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 抹茶：应符合 GB/T34778 的要求。
- 4.1.2 N-乙酰神经氨酸（燕窝酸）：应符合卫健委新食品原料公告 2017 年第 7 号要求。
- 4.1.3 其他原料：应符合 GB2760 及相应的国家食品安全标准的要求。

4.2 感官要求

感官指标应符合表1要求

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	浅绿色。明亮
组织形态	细腻均匀 无结块，冲溶后呈浅绿色
滋、气味	覆盖香明显 纯正，无异味

4.3 理化指标

理化指标应符合表2要求

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/（质量分数）% ≤	7.0	GB/T8304
总灰分（质量分数）% ≤	8.0	GB/T8306

4.4 安全指标

安全指标应符合表3要求

表 3 安全指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）≤	5.0	GB 5009.12
虫螨腈（mg/kg）≤	10.0	GB 2763
其它指标应符合 GB 2763 的规定		

4.5 微生物限度

微生物指标应符合表 4

表 4 微生物限度

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（cfu）/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群/（cfu）/g	5	2	10	10 ²	GB4789.3
霉菌/（cfu）/g ≤	50				GB4789.15

4.6 食品添加剂

- 4.6.1 食品添加剂质量应符合国家相关标准和有关规定；
- 4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB2760的规定。
- 4.6.3 营养素补充剂应符合 GB14880 的规定

4.7 净含量偏差

应符合JJF 1070的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

按附录 A 规定的方法执行。

5.2 理化指标

- 5.2.1 水分:按GB/T8304 规定的方法测定。
- 5.2.2 总灰分: 按 GB/T8306 规定的方法测定。

5.3 安全指标

- 5.3.1 铅: 按 GB 5009.12 规定的方法测定。
- 5.3.2 虫螨腈: 按 GB 2763 规定的方法测定。

5.4 微生物限度

- 5.4.1 菌落总数: 按 GB4789.2 的规定的的方法检验。
- 5.4.2 大肠菌群: 按 GB4789.3 的规定的的方法检验。
- 5.4.3 霉菌: 按 GB4789.15 的规定的的方法检验

5.5 净含量偏差

按 JJF 1070 的规定方法检验。

6 检验规则

6.1 入库检查

原辅料和包装材料入库前应由企业检验部门按原料标准检验合格后方可入库使用。

6.2 组批与抽样

6.2.1 组批；

同一班次，一次投料为一批。

6.1.2 抽样

6.1.2.1 直接提供消费者的产品，每批产品中应随机抽取至少 12 个最小包装(总质量不应少于 500g)，分别用于感官、理化、菌落总数和大肠杆菌的检验和留样。

6.1.2.2 非直接提供消费者的产品，将抽样钎插入每个最小独立包装的 5 / 6 处，抽样不少于 100g(总质量不应少于 1 kg)，分别用于感官、理化、菌落总数和大肠杆菌的检验和留样。

6.3 出厂检验

6.3.1 出厂前应由企业检验部门按本标准进行检验，检验合格方可出厂。

6.3.2 出厂检测项目：感官要求、水分、大肠杆菌。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准 3.2、3.3、3.4、3.7 全部项目。

6.4.2 一般情况下型式检验每年进行一次；发生下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 原料、工艺、设备发生重大变化时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与正常生产检验记录有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督机构提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部合格时，判定为整批合格。若有 3 项以上(含 3 项)不符合本标准，直接判定整批产品为不合格品。

6.5.2 检验结果有不超过 2 项(含 2 项)不符合本标准时，可在同批产品中加倍取样进行复检，以复检结果为准。如复检结果仍有 1 项不合格，则判定该批产品不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 直接提供给消费者的预包装食品应符合 GB7718、GB28050、GB/T191 的有关规定。

7.1.2 非直接提供给消费者的预包装食品除应符合 GB7718 外，如使用氢化和部分氢化油，还应按 GB28050 的要求标注营养标签。

7.2 包装

7.2.1 直接接触产品的包装材料采用复合包装袋,应符合 GB 9683 的要求;中包装采用复合袋、纸盒、纸筒或马口铁听包装,包材应符合相关标准规定;外包装采用瓦楞纸箱,应符合 GB/T 6543 的规定。包装箱应牢固。

7.2.2 包装计量单位,根据用户个体定制:3g、5g、10g、50g、100g、300g、1kg、5kg 25kg

7.3 运输

产品在运输过程中时应避免日晒、雨淋、重压。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存。产品应有垫离,离墙 20cm 以上,离地 10cm 以上。

产品在不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定的贮运条件下,产品常温下保质期为 24 个月。

附录 A (规范性附录) 感官品质审评方法

A. 1 审评方法

采用干湿兼评，外形内质并重的方法，对照实物标准样，从干茶色泽、颗粒细腻度和开汤后的香气、

汤色、滋味 5 个方面进行评定。

A. 2 审评主要用具

审评主要用具包括：

一 评审盘（直径 25 cm 28 cm、深 1 cm 的用马口铁制成的黑色肉形 丁具）；

一 秤（适宵感量的电子秤或带 盘的天平）；

一 茶碗（厚 2 mm、口径 93 mm、深 18 mm 的白色瓷器，容积 200 mL）；

小茶匙（一次可取出 5 mL 10 mL 茶汤）；

一 茶笼（普通茶道用具，用于搅拌）。

A. 3 审评程序

先干评抹茶外形，再湿评抹茶内质。

A. 4 外形审评

将试样充分混合，取 5 g 10 g 样品，放入黑色评审盘，察看色泽和颗粒细腻度。闻香气。

A. 5 内质审评

准确称取 2 g 样品放入茶碗中。注入 70 ℃ 80 ℃热水 60 mL，用茶笼将其搅拌均匀，

将茶碗靠近鼻子嗅香气，然后在抹茶沉淀前迅速观察茶汤的颜色，

接着再次用茶笼轻轻搅拌茶汤。尝滋味。

A. 6 审评结果与判定

A. 6. 1 审评评价与评分

根据表 1 感官品质中外形的色泽、颗粒和内质的香气、汤色、滋味 5 项要求分别进行感官审评，并按

表 A. 1 七档次审评方法分别进行评分。

表 A. 1 七档次审评方法

档次	评分	说明
高	+3	差异大，明显好于表 1 要求
较高	+2	差异大明显，好于表 1 要求
稍高	+1	有差异，稍好于表 1 要求
相当	0	符合表 1 要求
稍低	-1	有差异，稍差于表 1 要求
较低	-2	差异明显，差于表 1 要求
低	-3	差异大，明显差于表 1 要求

A.
6.
2
审
评
结
果
与
判
定

判定

任一审评项为 - 3 分者判为不合格；5 项总分为主二 - 3 分者判为不合格。