

团 体 标 准

T/CABCI ××××—××××

焙烤食品用抹茶

Matcha for bakery product

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中国焙烤食品糖制品工业协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由中国焙烤食品糖制品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：贵州铜仁贵茶茶业股份有限公司、安顺御茶村茶业有限责任公司、贵州铜仁净茶茶业有限公司。

本文件主要起草人：王宜文、华连著、韦勇、张廷宏、邵欣宇、孙庆林。

本文件为首次制定。

焙烤食品用抹茶

1 范围

本文件规定了焙烤食品用抹茶的术语和定义、要求、生产加工过程、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于焙烤食品用抹茶的生产、检验和销售。

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 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 7009 食品安全国家标准 糕点、面包

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 23193 茶叶中茶氨酸的测定 高效液相色谱法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 34778-2017 抹茶

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局[2023]第70号令）

3 术语和定义

GB 7718、GB/T 14487、GB/T 34778界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

焙烤食品用抹茶

matcha for bakery product

采用覆盖栽培的茶树鲜叶经蒸汽（或热风）杀青、干燥、超微粉碎等工序，添加或不添加其他配料（如小球藻、麦苗粉等），用于制作焙烤食品的微粉状茶产品。

4 产品分类

4.1 焙烤食品用纯抹茶

未添加其他原料的焙烤食品用抹茶。焙烤食品用纯抹茶分为一级、二级。

4.2 焙烤食品用调制抹茶

焙烤食品用纯抹茶含量不低于50%，添加其他配料的产品。焙烤食品用调制抹茶分为一级、二级。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 茶树鲜叶：用于加工抹茶的茶树鲜叶原料必须经过7天以上遮阴覆盖，农药残留符合GB 2763规定。

5.1.2 其他配料：应符合相应的产品标准规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目		要求			
		焙烤食品用纯抹茶		焙烤食品用调制抹茶	
		一级	二级	一级	二级
外形	色泽	鲜绿明亮	翠绿明亮	应有该产品特有的色泽	
	颗粒	柔软细腻均匀	细腻均匀	细腻均匀	
内质	气味	覆盖香气，无异味		应有该产品特有的气味，无异味	
	滋味	鲜纯味浓	纯正味浓	应有该产品特有的滋味，无异味	
	杂质	无正常视力可见异物			

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		要求			
		焙烤食品用纯抹茶		焙烤食品用调制抹茶	
		一级	二级	一级	二级
茶氨酸总量/%	≥	1.0	0.5	0.25	0.1
粒度 (D60) / μm	≤	38			
水分/%	≤	6		8	
总灰分/%	≤	8			

注：D60 为样品总量的 60%。

5.4 安全要求

5.4.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.4.2 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.4.3 微生物要求

应符合表3的规定。

表3 微生物要求

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/ (CFU/g)	≤150				GB 4789.15
^a 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。					

5.5 食品添加剂

食品添加剂使用的品种和添加量在终产品中的应用应符合GB 2760的规定。

5.6 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 生产加工过程

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

按GB/T 34778-2017中附录A规定的方法检验。

7.2 茶氨酸总量

按GB/T 23193规定的方法测定。

7.3 粒度

按GB/T 34778-2017中附录B规定的方法测定。

7.4 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.5 总灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

7.6 污染物限量

按相应的食品安全国家标准方法测定。

7.7 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

7.8 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

同一次投料、同一连续生产周期、同一规格的产品为一批次。

8.2 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取样品，每批抽样量应满足检验和留样的要求。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品出厂前应进行检验，附产品合格证明方能出厂。

8.3.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、粒度、净含量、菌落总数、大肠菌群。

8.4 型式检验

型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。正常生产时，每年应进行一次型式检验，但有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 检验结果与前一次检验结果有较大的差异时；
- e) 国家质量监督部门提出要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验判定

8.5.1.1 出厂检验项目全部符合本文件规定要求的，判该批为合格产品。

8.5.1.2 出厂检验项目如有1项不符合本文件规定要求，可在抽样批次中加倍抽样复验，复验后仍不符合本文件要求的，判该批为不合格产品。如有2项不符合本文件，判为不合格产品，不应复验。

8.5.1.3 微生物指标有1项不符合本文件规定，判为不合格产品，不应复验。

8.5.2 型式检验判定

8.5.2.1 型式检验项目全部符合本文件规定要求的，判该批为合格产品。

8.5.2.2 型式检验项目不超过3项（含3项，微生物指标除外）不符合本文件规定，可以加倍抽样复验。复验后仍有1项不符合本文件的规定，判该批为不合格产品。型式检验项目超过3项不符合本文件的，不应复验，判该批为不合格产品。

8.5.2.3 微生物指标有1项不符合本文件规定，判为不合格产品，不应复验。

9 标签

9.1 预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定；并按第4章的要求标识分类分级。

9.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

10 包装

10.1 包装材料应符合相关标准的要求。

10.2 包装要求应符合GB 23350的规定。

11 运输和贮存

11.1 贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。不得与有毒、有害或有异味的物品一同贮存运输。

11.2 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，不得与有毒、有害或有异味的物品一同贮存运输。

11.3 产品应贮存于清洁、干燥的仓库中。