

茶 (CAMELLIA SINENSIS) 叶粉

1. 传统炮制技术和现代发酵工业的结合，抗氧化 对抗光损伤。3 种来源的复合酵母菌对红茶的发酵中，促进了茶叶中的刺激物的代谢转化，让茶的味道更柔和，可饮用可外用；
2. 成分表

INCI 名	CAS	量 (%)	备注
茶 (CAMELLIA SINENSIS) 叶粉	-	100	

3. 技术要求
- 3.1. 感官指标

项 目		指 标 要 求
感官指标	外观	粉末
	颜色	褐色
	气味	特征性气味

- 3.2. 理化指标

指 标 名 称	指 标 要 求
pH (20℃)	4.0-7.0
干燥失重	≤10.00%

- 3.3. 卫生指标

指 标 名 称		指 标 要 求
卫生指标	菌落总数/(CFU/ml)	≤1000
	耐热大肠菌群/(CFU/ml)	不得检出
	铜绿假单胞菌/(CFU/ml)	不得检出
	金黄色葡萄球菌/(CFU/ml)	不得检出
	霉菌和酵母菌总数/(CFU/ml)	≤100
	汞/(ppm)	≤1
	砷/(ppm)	≤2
	铅/(ppm)	≤10
	镉/(ppm)	≤5