

Q/XGT

云南下关沱茶（集团）股份有限公司企业标准

Q/XGT 0012 S—2022

代替 Q/XGT 0012 S-2019

调味茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0027 S- 2022
备案日期: 2022 年 7 月 22 日

云南
备
案

2022-07-22 发布

2022-07-26 实施

云南下关沱茶（集团）股份有限公司

发布

前 言

我公司生产的调味茶是以大叶种晒青茶、普洱茶为主要原料，配以经粉碎（或切细）的桔皮（陈皮）后，经拼配、蒸压、干燥、包装（或用过滤材料包装）等加工工艺制成的调味茶，或以大叶种晒青茶、普洱茶为原料，放入桔皮中，经烘烤、包装制成的调味茶。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，特制定本标准作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标是按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定，其中其中铅的指标限量严于食品安全国家标准。其余指标按照《含茶制品和代用茶生产许可证审查细则（2006版）》及产品实际制定。

本标准代替Q/XGT 0012 S-2019 《调味茶》。

本标准由云南下关沱茶（集团）股份有限公司提、起草并解释。

本标准主要起草人：陈国风、褚九云、蒲松涛、段启雷、周春娥、罗成荣、贺洁、彭绍华、杨灿琼、戴臻、王伟涛、施磊。

食品安全

号: 5329

期:

调味茶

1 范围

本标准规定了调味茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以大叶种晒青茶、普洱茶为主要原料，配以经粉碎（或切细）的桔皮（陈皮）后，经拼配、蒸压、干燥、包装（或用过滤材料包装）等加工工艺制成的调味茶，或以大叶种晒青茶、普洱茶为原料，放入桔皮中，经烘烤、包装制成的调味茶。

2 规范性引用文件

本标准中引用的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。

3 产品分类

- 3.1 根据茶叶原料的不同分为：普洱茶生茶调味茶、普洱茶熟茶调味茶、晒青茶调味茶。
3.2 根据产品形态不同分为：紧压调味茶、加料调味茶、袋泡调味茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大叶种晒青茶、普洱茶：符合 GB/T 22111 的规定。
4.1.2 桔皮（陈皮）应无劣变、无异味、无霉变，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
4.1.3 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原辅料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
组织形态	具有该品种产品应有的形态	GB/T 23776
滋味气味	具有调味物质及茶叶的香气，滋味醇和或醇和回甘	
汤色	具有该品种产品应有的汤色，色泽均匀一致	
净度	洁净、无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标		检测方法
		普洱熟茶调味茶	其它调味茶	
水分（%）	≤	12.5 ^a	12.0 ^a	GB 5009.3
总灰分（%）	≤	8.5		GB 5009.4
^a 净含量检验时计重水分为 10.0%				

4.4 污染物限量及农药残留限量

- 4.4.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 4.4.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定，其中严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计),mg/kg ≤	4.0	GB 5009.12

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070 规定的方法测定,计算按GB/T 9833.1 中附录C的规定执行。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司检验部门进行检验，检验合格并附合格证的产品方可出厂，检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，每半年进行一次，项目为本标准全部项目。发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料及生产、工艺有重大变化，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

- c) 长期停产后恢复生产时;
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

该产品检验项目中全部检验合格,判定该产品为合格产品。若检验项目中有任一项不符合本标准,用留样复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品销售包装的标签应符合 GB 7718 的规定;
- 6.1.2 产品的外包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

- 6.2.1 袋泡茶过滤包装袋应符合 GB 4806.7 或 GB 4806.8 的规定;
- 6.2.2 包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、必须无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。装卸时应轻放轻卸。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品分开放置,不得混放。产品应隔墙、离地贮存于清洁防潮、通风、干燥、无异味的专用仓库,严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。

6.5 保质期

在符合本标准的贮存条件下,产品可长期保存。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 年 月 日至 年 月 日在_____上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



2022 年 7 月 18 日

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 7 月 18 日