

Q/KRX

昆明蒟香茶叶有限公司企业标准

Q/KRX 0002 S—2022

紧压调味茶

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010565 S-2022

备案日期: 2022 年 12 月 14 日

2022-12-12 发布

2022-12-14 实施

昆明蒟香茶叶有限公司 发布

前 言

我公司生产的紧压调味茶是以普洱茶、红茶、白茶、绿茶为主要原料，添加或不添加橘皮、枸杞、红枣、罗汉果、重瓣红玫瑰、菊花、茉莉花、人参（人工种植）、葛根、荷叶、桑叶、糯米香叶、甘草、姜、薄荷、紫皮石斛、金银花、决明子、辣木叶、桂花、余甘子、柠檬、木瓜、酸枣仁、苦瓜、三七花、三七茎叶等一种或几种辅料，经筛分、风选、拣梗、拼配（或不拼配）、压制（或不压制）、干燥、包装等工艺加工而成。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》的规定，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明翥香茶叶有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人： 余金和

省食品安

号: 53

期:

紧压调味茶

1 范围

本标准规定了紧压调味茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以普洱茶、红茶、白茶、绿茶为主要原料，添加或不添加橘皮、枸杞、红枣、罗汉果、重瓣红玫瑰、菊花、茉莉花、人参（人工种植）、葛根、荷叶、桑叶、糯米香叶、甘草、姜、薄荷、紫皮石斛、金银花、决明子、辣木叶、桂花、余甘子、柠檬、木瓜、酸枣仁、苦瓜、三七花、三七茎叶等一种或几种辅料，经筛分、风选、拣梗、拼配（或不拼配）、压制（或不压制）、干燥、包装等工艺加工而成的紧压调味茶。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 产品分类

- 3.1 根据使用茶叶品种不同分为：绿茶调味茶、红茶调味茶、普洱茶调味茶、白茶调味茶。
- 3.2 按所使用的原辅料的不同分为：叶类、花类、果（实）类、根茎类调味紧压茶、混合类调味紧压茶等。
- 3.3 根据工艺不同分为：紧压型调味茶、非紧压型调味茶、袋泡型调味茶、单一型紧压茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 橘皮、罗汉果、重瓣红玫瑰、菊花、茉莉花、人参（人工种植）、葛根、荷叶、桑叶、糯米香叶、金银花、决明子、辣木叶、桂花、余甘子、柠檬、木瓜、酸枣仁、苦瓜等：应无霉变、无异味、无虫蛀，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。
- 4.1.3 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。
- 4.1.4 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。
- 4.1.5 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 4.1.6 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.7 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.8 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.9 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.10 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.1.11 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

- 4.1.12 薄荷：应符合 GB/T 32736 的规定。
- 4.1.13 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.14 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.15 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.16 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求				检验方法
	紧压型调味茶	非紧压型调味茶	袋泡型调味茶	单一型紧压茶	
色 泽	具有相应品种固有的正常色泽				取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝
形 态	形状端正匀称，松紧适度，不起层脱面	形态为茶叶和单一或混合的可食用植物的叶、花、果（实）、根茎、其他辅料的混合物	代泡型调味茶：滤袋外形完整，冲泡后不溃破，不漏茶	具有各品种该有的形态，无劣变、霉变，无杂质	
气味和滋味	具有各品种应有的香气，无霉味及其它异味，味鲜爽、浓醇，无异味				
杂 质	无肉眼可见外来杂质				

4.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.6 4.0（限菊花调味茶）	GB 5009.12

4.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

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，并按JJF 1070规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶制品的规定。

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

同一班次、同一批投料、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于10kg，抽取不少于2个独立包装样品，样品总量不得少于600g，样品分成2份，1份用于检验，1份用于留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售的包装标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料和容器应符合相关的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.2.2 茶叶滤纸：应符合 GB/T 28121 或 GB/T 25436 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。产品堆放应离地、离墙。



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 2022 年 11 月 28 日至 2022 年 12 月 6 日在 昆明蕝香茶叶有限公司公司网站 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。

昆明蕝香茶叶有限公司

备案单位（盖章）

2022 年 12 月 7 日

余金和

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 12 月 7 日