

Q/QFX

昆明七彩云南庆沣祥茶业股份有限公司企业标准

Q/QFX 0007 S—2022

代替 Q/QFX 0007 S-2019

调味茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5301⁰⁵³¹ S- 2022
备案日期: 2022 年 12 月 07 日

云南
备案
备案

2022 - 12 - 05 发布

2022 - 12 - 07 实施

昆明七彩云南庆沣祥茶业股份有限公司
发布

前 言

我公司生产的调味茶是以普洱茶、红茶、绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶为主要原料，配以糯米、大枣、菊花、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年以下）、桑叶、荷叶、桑葚、薄荷、罗汉果、柠檬、姜、辣木叶、玛咖、丹凤牡丹花、橘皮、桔红、桔梗，添加或不添加食品添加剂，经提取、拼配（或窖制）、压制（或不压制）、干燥、包装制成。按照《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，其余指标根据产品的实际制定。

本标准代替Q/QFX 0007 S-2019《调味茶》。

本标准由昆明七彩云南庆沣祥茶业股份有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：田军、方良魁、万云龙、魏聪

省食品

号: 53

日期:

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、运输及贮存。

本标准适用于以普洱茶、红茶、绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶为主要原料，配以糯米、大枣、菊花、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年以下）、桑叶、荷叶、桑葚、薄荷、罗汉果、柠檬、姜、辣木叶、玛咖、丹凤牡丹花、橘皮、桔红、桔梗，添加或不添加食品添加剂，经提取、拼配（或窖制）、压制（或不压制）、干燥、包装制成的调味茶。

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 按原料的不同分为：普洱茶（生茶、熟茶）、绿茶、红茶、白茶、黄茶、乌龙茶等调味茶。
- 3.2 按外观形态分为：紧压茶、散茶、袋泡调味茶。
- 3.3 按辅料的不同分为：糯米香、枣香、菊花香、玫瑰花香、桂花香、茉莉花香、人参（人工种植5年以下）、辣木叶、桑叶、桑葚、荷叶、薄荷、罗汉果、姜、柠檬、玛咖、牡丹花香、橘皮（陈皮）、桔红、桔梗调味茶

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 4.1.2 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。
- 4.1.3 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。
- 4.1.4 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。
- 4.1.5 黄茶：应符合 GB/T 21726 的规定。
- 4.1.6 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 4.1.7 糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.8 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.9 玛咖：应符合 DBS 53/001 的规定。
- 4.1.10 菊花、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、薄荷、桑葚、柠檬、罗汉果、姜、荷叶、桑叶、辣木叶、丹凤牡丹花、橘皮、桔红、桔梗、人参4（人工种植五年以下）：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.11 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求			检验方法
	袋泡调味茶	紧压调味茶	调味散茶	
外 观	袋形完整	匀称端正，压制松紧适度，不起层脱面	条形完整	GB/T 23776
滋味及气味	品质正常，无劣变、无异味、无霉变，具有该调味茶应有的滋味、香气			
汤 色	具有该类产品的色泽，明亮、不浑浊			
杂 质	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			检验方法
	袋泡调味茶	紧压调味茶	调味散茶	
水分, g/100g ≤	10.0	12.5	12.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	8.5			GB 5009.4
水浸出物, g/100g ≥	28.0			GB/T 8305

4.4 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 ≤	1.6	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763及有关规定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070规定的方法检验。

4.9 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 组批及抽样

5.1.1 组批：以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内所生产的产品为一批。

5.1.2 抽样：按 GB/T 8302 的规定执行

5.2 出厂检验

产品出厂前，须经公司质量检验部门按本标准检验，出厂检验项目按照有关规定执行。出厂检验合格后由有资质的质量检验部门进行全项检验，经检验合格后，签发合格证，并附上检测报告后方可出厂销售。

5.3 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 产品停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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。

5.4 判定规则

检验结果中，如有任一项指标不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 及有关规定。

6.1.2 外包装储运包装图示应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、避光、无异味的库房内，仓库周围应无异味气体污染。禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放，离地、离墙。

案章

日

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 3 日至 2022 年 11 月 10 日在公司官网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。

备案单位（盖章）

2022 年 11 月 22 日



备案单位主要负责人（签字）

2022 年 11 月 22 日