

Q/XGT

云南下关沱茶（集团）股份有限公司企业标准

Q/XGT 0015 S—2022

代替 Q/XGT 0015 S-2019

下关调味茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0031 S- 2022
备案日期: 2022 年 8 月 29 日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0031 S- 2022
备案日期: 2022 年 8 月 29 日

2022-08-29 发布

2022-09-05 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普洱茶、绿茶、红茶、白茶、乌龙茶、黄茶为主要原料，配以可食用植物的叶、花、果（实）、根茎等，经过粉碎或不粉碎、拼配、蒸压或不蒸压、干燥或不干燥、包装（或用过滤材料包装而成）等加工工艺制成的调味茶。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，其中铅的限量严于食品安全国家标准。

本标准代替Q/XGT 0015 S-2019 《下关调味茶》。

本标准由云南下关沱茶（集团）股份有限公司提出、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、王韦涛、施磊。

下关调味茶

1 范围

本标准规定了下关调味茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以普洱茶、绿茶、红茶、白茶、乌龙茶、黄茶为主要原料，配以可食用植物的叶、花、果（实）、根茎等，经过粉碎或不粉碎、拼配、蒸压或不蒸压、干燥或不干燥、包装（或用过滤材料包装而成）等加工工艺制成的调味茶。

2 规范性引用文件

本标准中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、绿茶调味茶、红茶调味茶、白茶调味茶、乌龙茶调味茶、黄茶调味茶。

3.2 根据产品形态的不同分为：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 普洱茶：符合 GB/T 22111 的规定

4.1.2 绿茶：符合 GB/T 14456.2 或 Q/XGT 0013 S 的规定

4.1.3 红茶：符合 GB/T 13738.2 的规定。

4.1.4 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。

4.1.5 乌龙茶：应符合 GB/T 30357 的规定。

4.1.6 黄茶：应符合 GB/T 21726 的规定。

4.1.7 各种花、叶、根茎、果（实）类配料：应符合 GB/T 1091 的规定；应是由国家行政主管部门公布的可用于食品的、药食同源的以及属于云南省地方特色食品的；应无霉变、无虫蛀、无污染、并符合相应食品安全国家标准及相关规定。

4.1.8 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
	调味茶（紧压形）	其他调味茶	
组织形态	形状端正均匀、松紧适度、不起层脱面	洁净、干燥、无结块	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
水分, g/100g ≤	13 ^a	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	12	GB 5009.4
注: ^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

- 4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。
- 4.6.2 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

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 国家行政部门规定需要在标签或说明书里标明不适宜食用人群和食用量的，应按照规定标识；
- 6.1.3 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。

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 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 8 月 29 日

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 8 月 29 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 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 8 月 29 日

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 8 月 29 日