

Q/YCM

云南春茗茶业有限责任公司企业标准

Q/YCM 0001S—2022

代替 Q/ YCM 0001S-2019

调味茶

云南省食
备案号:
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53090059 S- 2022
备案日期: 2022 年 10 月 27 日

2022 - 10 - 27 发布

2022 - 11 - 01 实施

云南春茗茶业有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的调味茶是以红茶、绿茶、普洱茶、白茶为原料，配以橘皮、枸杞、红枣、罗汉果、重瓣红玫瑰、菊花、茉莉花、荷叶、桑叶、糯米香叶、甘草、干姜、薄荷、紫皮石斛、金银花、辣木叶、桂花、滇橄榄、柠檬、木瓜、酸枣仁、苦瓜、三七花、三七茎叶、决明子、葛根、人参等一种或几种，经分拣、拼配、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、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。

本标准代替Q/YCM 0001 S-2019《调味茶》。

本标准由云南春茗茶业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨春明、杨国伟、张起、杨岳霆

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、运输和贮存。

本标准适用于以红茶、绿茶、普洱茶、白茶为原料，配以橘皮、枸杞、红枣、罗汉果、重瓣红玫瑰、菊花、茉莉花、荷叶、桑叶、糯米香叶、甘草、干姜、薄荷、紫皮石斛、金银花、辣木叶、桂花、滇橄榄、柠檬、木瓜、酸枣仁、苦瓜、三七花、三七茎叶、决明子、葛根、人参等一种或几种，经分拣、拼配、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工而成的调味茶。

2 规范性引用文件

本标准所引用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：叶类调味茶、花类调味茶、果（实）类调味茶、根茎类调味茶、混合类调味茶。

3.3 根据加工工艺不同分为：紧压型调味茶、非紧压型调味茶、袋泡型调味茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。

4.1.2 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。

4.1.3 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。

4.1.4 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。

4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 橘皮、枸杞、红枣、罗汉果、重瓣红玫瑰、菊花、茉莉花、荷叶、桑叶、糯米香叶、甘草、干姜、薄荷、紫皮石斛、金银花、辣木叶、桂花、滇橄榄、柠檬、木瓜、酸枣仁、苦瓜、三七花、三七茎叶、决明子、葛根、人参等，应无霉变、无异味、无虫蛀，并符合相应的食品安全国家标准及有关规定。

4.1.7 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的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求			检验方法
	紧压茶调味茶	非紧压型调味茶	袋泡型调味茶	
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	包装外形完整，冲泡后不溃破，不漏茶	
气味和滋味	具有各品种应有的香气，无霉味及其他异味，味鲜爽、浓醇，无异味			
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
水分，g/100g ≤	15.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g ≤	11.0	GB 5009.4

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（菊花4.0）	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 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。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.8 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，样品分成两份，一份用于检验，一份用于留样备查。

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

型式检验每半年进行一次。检验项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一时，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，若有任一指标不合格时，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 和 GB 28050 及有关规定，含人参、紫皮石斛、三七花、三七茎叶的产品还应标注不适宜人群和每日最大食用限量。

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

包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品安全标准的规定，封口严密，包装牢固。

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 10 月 20 日至 2022 年 10 月 26 日在 云南春茗茶业有限责任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。

云南春茗茶业有限责任公司

备案单位(盖章)

字)

2022 年 10 月 27 日

杨青明

备案单位主要负责人(签

2022 年 10 月 27 日