

Q/YTL

云南天岭茶叶有限公司企业标准

Q/YTL 0001 S-2022

调味茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5301⁰⁴²⁷S-2022
备案日期: 2022 年 10 月 19 日

2022-10-17 发布

2022-10-19 实施

云南天岭茶叶有限公司 发布

前 言

我公司生产的调味茶是以红茶、绿茶、普洱茶为主要原料，配以仙草、荷叶、桑叶、辣木叶等可食用的植物叶、花、果等辅料，经粉碎（或不粉碎）、拼配、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装等工艺制成。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，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南天岭茶叶有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：高艳。

食品安全
号: 530
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。

本标准适用于以红茶、绿茶、普洱茶为主要原料，配以仙草、荷叶、桑叶、辣木叶等可食用的植物叶、花、果等辅料，经粉碎（或不粉碎）、拼配、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装等工艺制成的调味茶。

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 根据所用茶叶的不同分为：红茶调味茶、绿茶调味茶、普洱茶生茶调味茶、普洱茶熟茶调味茶。
- 3.2 根据辅料的不同分为：叶类、花类、果（实）类、根茎类和混合类调味茶。
- 3.3 根据产品形态的不同分为：紧压型、非紧压型、袋泡型调味茶。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 红茶：应符合 GB/T 13738.1 或 GB/T 13738.2 或 GB/T 13738.3 或 NY/T 780 的规定。
- 4.1.2 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 或 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 仙草、荷叶、桑叶、辣木叶、糯米香叶、薄荷叶、菊花、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、金银花、柠檬、余甘子、苦瓜、木瓜、玉竹、百合、莲子、枸杞、乌梅、胖大海、罗汉果、葛根、甘草、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、决明子、槐米、白果、橘皮等辅料：应无霉变、无虫蛀，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标			检验方法
	非紧压型	紧压型	袋泡型	
组织形态	具有相应品种应有形态，松散不粘结。	具有相应品种应有形态，紧实不松散。	袋滤完好，不破不漏，具有该品种应有的形态。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味			
汤色	具有该产品冲泡后应有的色泽			
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 $\leq$	12.0 (13.0 含干水果类)	GB 5009.3
总灰分, g/100g $\leq$	8.5	GB 5009.4
水浸出物, % $\geq$	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 $\leq$	1.6 (4.0 含菊花类产品)	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763及有关规定。

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 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。

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

以同一次投料、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

所抽样品应为同一批次的产品。抽样基数不低于 10kg。抽样重量不少于 600g，抽取数量不少于 8 个最小包装，抽取的样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂；出厂检验项目按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的所有项目；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方、工艺和生产设备有较大改变，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，检验项目全部符合本标准的规定，则判定该批产品为合格；若有任意一项不合格，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

过滤包装用纸应符合 GB/T 25436 或 GB/T 28121 的规定，其他包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

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9月26日至2022年9月30日在企业标准信息公共服务平台(<https://www.qybz.org.cn/>)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9月30日

高艳

备案单位主要负责人(签字)

2022年9月30日