

Q/PBL

普洱市布朗茶业有限公司企业标准

Q/PBL 0003 S—2022

代替 Q/PBL 0001 S-2019

调味茶

云南省食品安全企业标准
备案号: 5308 0159
备案日期: 2022 年

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0159 S- 2022
备案日期: 2022 年 12 月 5 日

2022 - 12 - 05 发布

2022 - 12 - 10 实施

普洱市布朗茶业有限公司 发布

前 言

我公司生产的调味茶是以普洱茶、红茶、绿茶、白茶为主要原料，配以茉莉花、菊花、干制三七花、干制三七叶茎叶、桂花、荷叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、橘皮（陈皮）、余甘子、糯米香叶、紫皮石斛，经拣剔、拼配、粉碎（或不粉碎）、成型（或不成型）、包装等加工工艺制成。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》的规定制定，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。

本标准由普洱市布朗茶业有限公司提出并解释。

本标准的起草单位：普洱市布朗茶业有限公司、国家普洱茶产品质量检验检测中心。

本标准主要起草人：李定彪、陈新平、祁春晓、陈保、陶波、王筱楠、王丽芳。

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、贮存。

本标准适用于以普洱茶、红茶、绿茶、白茶为主要原料，配以茉莉花、菊花、干制三七花、干制三七茎叶、桂花、荷叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、橘皮（陈皮）、余甘子、糯米香叶、紫皮石斛，经拣剔、拼配、粉碎（或不粉碎）、成型（或不成型）、包装等加工工艺制成的调味茶。

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 根据加工工艺的不同，调味茶分为加料调味茶、加香调味茶、混合调味茶、袋泡调味茶、紧压调味茶。

3.2 根据使用原料不同分为普洱茶调味茶、绿茶调味茶、红茶调味茶、白茶调味茶。

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 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。

4.1.6 干制三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。

4.1.7 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。

4.1.8 茉莉花、菊花、干制三七花、干制三七叶茎、桂花、荷叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、橘皮（陈皮）、余甘子、糯米香叶、紫皮石斛等可食用或药食同源植物干品：应无杂质、无劣变、无异味、无霉变且符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.10 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

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
外观	具有产品应有的色泽和形状，无霉变、无劣变、无异物。	GH/T 1247
汤色	具有该品种固有的正常色泽，色泽基本均匀一致。	
滋味与气味	具有产品应有的气味和滋味，无异气味。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

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 ≤	8.5	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	8.5	GB 5009.4
水浸出物, g/100g ≥	30.0	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	4.0（限干菊花） GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 茶制品的规定。

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规定的方法检验。

4.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料加工、同一产品类型、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于10Kg，随机抽取1000g样品，样品分为2份，1份供检验用，1份备用。

5.3 出厂检验

每批产品都必须经企业质检部门按本标准规定检验合格后，并附有检验合格证明方可出厂销售。产品的出厂检验项目为：感官、净含量、水分。

5.4 型式检验

正常情况下，每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生以下情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 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) 国家食品安全监督管理部门提出此要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任一项不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，含干制三七花、干制三七茎叶、紫皮石斛的产品须标注不适宜人群及每日最大食用限量。

6.1.2 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应的食品安全标准及有关规定，封口应严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染、产品运输不得与有异味、有毒、有腐蚀性可能产生污染的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离墙、离地，堆码高度以提取方便为宜。

7 其他

7.1 不适宜人群：三七花、紫皮石斛不适宜婴幼儿、哺乳期妇女及孕妇。

7.2 每日最大食用限量：干制三七花 $\leq 1\text{g}$ 、干制三七茎叶 $\leq 1\text{g}$ 、紫皮石斛 $\leq 3.6\text{g}$ 。



备案单位承诺书

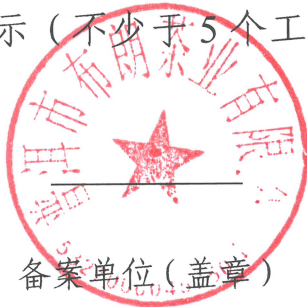
本食品安全企业标准备案单位承诺：

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。

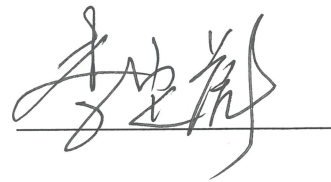
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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 8 日至 2022 年 11 月 14 日在 企业标准信息公共服务平台 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）



备案单位主要负责人（签字）

2022 年 11 月 21 日

2022 年 11 月 21 日