

Q/AHW

安宁海湾茶业有限责任公司企业标准

Q/AHW 0002 S—2021

代替 Q/AHW 0002 S-2020

调味茶

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010301S-2021
备案日期: 2021年07月07日

2021-07-07 发布

2021-07-09 实施

安宁海湾茶业有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的调味茶是以普洱茶、红茶、绿茶为主要原料，配与茉莉花、重瓣红玫瑰、金银花、桂花、荷叶、橘皮、柠檬、糯米香叶、松茸、雪莲培养物、柚子等辅料，经拼配、压制、干制、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。根据相关法律法规制定本标准

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《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/AHW 0002 S-2020《调味茶》。

本标准由安宁海湾茶业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王海强。

省食品
号：5
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、加工、包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于以普洱茶、红茶、绿茶为主要原料，配与茉莉花、重瓣红玫瑰、金银花、桂花、荷叶、橘皮、柠檬、糯米香叶、松茸、雪莲培养物、柚子等辅料，经拼配、压制、干制、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 根据保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、混合类调味茶。

3.2 根据工艺分为：袋泡型调味茶、非紧压型调味茶、紧压型调味。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 红茶：应符合 GB/T13738 .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 茉莉花、重瓣红玫瑰、金银花、桂花、荷叶、橘皮、柠檬、糯米香叶、松茸、雪莲培养物、柚子等；应色泽正常，无病虫害、无腐烂变质、无异味，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及有关规定，不得使用非食品原料或辅料。

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	具有该品种固有的外观。	GB/T 23776
色 泽	具有各品种固有的正常色泽。	
滋 味	具有各品种应有的香气，无霉味及其它异味，味鲜爽、浓醇、味正常。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.6	GB 5009.12

4.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶制品的规定。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881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，检验按照JJF 1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种原料、同一批投料、同一工艺生产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10 kg，随机抽取样品不少于 600 g，抽样分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司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

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) 产品投入批量生产时；
- b) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- c) 停产半年以上，重新恢复生产时；

- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家食品安全监管部门提出此要求时。

5.5 检验规则

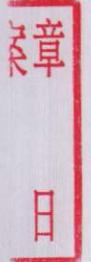
检验结果中，若有任一项指标不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品包装应符合 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

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及相关规定，封装严密、包装牢固。

6.3 运输

运输时应轻装轻卸，防潮，避免剧烈撞击、重压。运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防暴晒等措施。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

成品应贮存于清洁、干燥、无异味、无污染的专用仓库。避免阳光直射与高温潮湿存放。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混放。

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位(盖章)

王海强

备案单位主要负责人(签字)

2021年06月28日

2021年07月15日