

Q/YST

云南晟腾茶叶有限责任公司企业标准

Q/YST 0001 S—2022

袋泡茶

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010025S-2022

备案日期: 2022年01月18日

2022-01-16 发布

2022-01-18 实施

云南晟腾茶叶有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的袋泡茶是以藿香、橄榄、樱桃、火麻仁、山楂、决明子、鸡内金、薏苡仁、山药、紫皮石斛、桑叶、蒲公英、桔梗、苦丁茶、甘草、葛根、菊花、菜菔子、枸杞、荞麦、冬瓜、苦瓜、茯苓、香蕉皮、苦荞、佛手、小茴香、淡竹叶、韭菜根、鱼腥草、菊苣、鲜白茅根、大枣、柠檬、麦芽、余甘子、火龙果、无花果、槐花、桃仁、酸枣仁、玉竹、核桃、莲子、龙眼肉、百合、白果、黑枣、食用酵母、黑木耳、丝瓜、紫苏籽、郁李仁、茄子、牡蛎、马齿苋、雪莲果、香薷、黄精、阿胶、覆盆子、桑葚、板栗、益智仁、姜、金银花、枇杷、橘红、胡萝卜、菊花、胖大海、橘皮、高良姜、罗汉果等为原

料，添加或不添加碳酸氢钠等食品添加剂，经挑拣、清洗、干燥、拼配、粉碎或不粉碎、蒸制、炒制、冷却、包装等工艺制成的。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，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》以及GB/T 24690-2018 《袋泡茶》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。

本标准由云南晟腾茶叶有限责任公司提出，起草并解释。

本标准主要起草人：张丽菊。

袋泡茶

1 范围

本标准规定了袋泡茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以藿香、橄榄、樱桃、火麻仁、山楂、决明子、鸡内金、薏苡仁、山药、紫皮石斛、桑叶、蒲公英、桔梗、苦丁茶、甘草、葛根、菊花、菜菔子、枸杞、荞麦、冬瓜、苦瓜、茯苓、香蕉皮、苦荞、佛手、小茴香、淡竹叶、韭菜根、鱼腥草、菊苣、鲜白茅根、大枣、柠檬、麦芽、余甘子、火龙果、无花果、槐花、桃仁、酸枣仁、玉竹、核桃、莲子、龙眼肉、百合、白果、黑枣、食用酵母、黑木耳、丝瓜、紫苏籽、郁李仁、茄子、牡蛎、马齿苋、雪莲果、香薷、黄精、阿胶、覆盆子、桑葚、板栗、益智仁、姜、金银花、枇杷、橘红、胡萝卜、菊花、胖大海、橘皮、高良姜、罗汉果等为原料，添加或不添加碳酸氢钠等食品添加剂，经挑选、清洗、干燥、拼配、粉碎或不粉碎、蒸制、炒制、冷却、包装等工艺制成的袋泡茶。

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

根据原料的不同分为：

3.1.1 藿香橄榄袋泡茶

以藿香、橄榄、樱桃、火麻仁、山楂、决明子、鸡内金、薏苡仁、山药、紫皮石斛等为主要原料，经挑选、清洗、干燥、拼配、粉碎或不粉碎、蒸制、炒制、冷却、包装等工艺制成。

3.1.2 桑叶蒲公英袋泡茶

以桑叶、蒲公英、桔梗、苦丁茶、甘草、葛根、菊花、菜菔子等为主要原料，经挑选、清洗、干燥、拼配、粉碎或不粉碎、蒸制、炒制、冷却、包装等工艺制成。

3.1.3 枸杞荞麦袋泡茶

以枸杞、荞麦、冬瓜、苦瓜、茯苓、香蕉皮、苦荞、佛手、小茴香等为主要原料，经挑选、清洗、干燥、拼配、粉碎或不粉碎、蒸制、炒制、冷却、包装等工艺制成。

3.1.4 淡竹叶鱼腥草袋泡茶

以淡竹叶、鱼腥草、菊苣、韭菜根、鲜白茅根、大枣等为主要原料，添加碳酸氢钠等食品添加剂，经挑选、清洗、干燥、拼配、粉碎或不粉碎、蒸制、炒制、冷却、包装等工艺制成。

3.1.5 柠檬麦芽袋泡茶

以柠檬、麦芽、白果、余甘子、火龙果、无花果、槐花、桃仁等为主要原料，经挑拣、清洗、干燥、拼配、粉碎或不粉碎、蒸制、炒制、冷却、包装等工艺制成。

3.1.6 酸枣仁玉竹袋泡茶

以酸枣仁、玉竹、核桃、莲子、龙眼肉、百合、白果、黑枣等为主要原料、添加食用酵母为辅料，经挑拣、清洗、干燥、拼配、粉碎或不粉碎、蒸制、炒制、冷却、包装等工艺制成。

3.1.7 黑木耳丝瓜袋泡茶

以黑木耳、丝瓜、紫苏籽、郁李仁、茄子、牡蛎、马齿苋、雪莲果、香薷等为主要原料，经挑拣、清洗、干燥、拼配、粉碎或不粉碎、蒸制、炒制、冷却、包装等工艺制成。

3.1.8 黄精阿胶泡茶

以黄精、阿胶、覆盆子、桑葚、板栗、益智仁、姜等主要原料，经挑拣、清洗、干燥、拼配、粉碎或不粉碎、蒸制、炒制、冷却、包装等工艺制成。

3.1.9 金银花枇杷袋泡茶

以金银花、枇杷、橘红、胡萝卜、菊花、胖大海、橘皮、高良姜、罗汉果等为主要原料，经挑拣、清洗、干燥、拼配、粉碎或不粉碎、蒸制、炒制、冷却、包装等工艺制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 黑木耳：应符合 GB/T 6192 的规定。

4.1.2 小苏打：应符合 GB 1886.2 的规定。

4.1.3 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.4 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.5 酵母：应符合 GB/T 20886 的规定。

4.1.6 樱桃、无花果、火龙果、雪莲果、枇杷、柠檬、山楂等水果：应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.7 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

4.1.8 茄子、胡萝卜、冬瓜、苦瓜、山药等蔬菜：应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.9 罗汉果：应符合 NY/T 694 的规定。

4.1.10 苦丁茶：应符合 NY/T 864 的规定。

4.1.11 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。

4.1.12 藿香、橄榄、火麻仁、决明子、鸡内金、薏苡仁、桑叶、蒲公英、桔梗、甘草、葛根、菊花、菜菔子、茯苓、香蕉皮、佛手、小茴香、淡竹叶、鱼腥草、菊苣、鲜白茅根、麦芽、余甘子、槐花、桃仁、酸枣仁、玉竹、核桃、莲子、龙眼肉、百合、白果、黑枣、丝瓜、紫苏籽、郁李仁、牡蛎、马齿苋、香薷、覆盆子、桑葚、板栗、益智仁、金银花、橘红、菊花、胖大海、橘皮、高良姜等：品质好，清洁，无霉变无异味，无变质，无虫蛀，无其他夹杂物，应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.13 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.14 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及辅料。

4.2 感官要求

企业标

S-

年

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观和形态	具有该产品固有的色泽和性状，无霉变，滤袋外型完整， 冲泡后不溃破，不漏茶	GB/T 23776
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，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 ≤	12.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g ≤	8.5	GB 5009.4
水浸出物（质量分数），% ≥	30	GB/T 8305
多糖（以无水葡萄糖计） ^a ，g/100g ≥	9	DBS53/ 027 附录 A
^a 多糖以干基计，限含紫皮石斛的产品。		

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的相关规定，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	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763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， 并JJF 1070 的规定的的方法检测。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 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

以同一批投料，同一工艺所生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

抽样方法按GB/T 8302的规定执行

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按相关规定执行。

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全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 当产品原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，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进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任意一项不合格时，则判该批产品为不合格。

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标识应符合 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。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置。产品应贮存在清洁卫生、无异味、防蝇、防虫、防鼠设施的库房。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混存混放。产品应离墙、离地分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。



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》。



备案单位（盖章）

2022年01月24日

张丽梅

备案单位主要负责人（签字）

2022年01月24日