

# Q/YRX

## 云南润秀茶业有限公司企业标准

Q/YRX 0001 S—2021

代替 Q/YRX 0001 S-2019

### 调味茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010637 S-2021

备案日期: 2021 年 12 月 15 日

2021 - 12 - 13 发布

2021 - 12 - 15 实施

云南润秀茶业有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的调味茶，是以绿茶、普洱茶（生茶、熟茶）、红茶、白茶、茉莉花茶、乌龙茶、铁观音茶等茶叶为主要原料，配以胖大海、糯米香叶、葛根、枸杞、大枣、桂圆、砂仁、佛手、罗汉果、茯苓、薄荷、玉米须、金银花、重瓣红玫瑰、菊花、茉莉花、桂花、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、苦丁茶、淡竹叶、玫瑰茄、仙草、山楂、决明子、柠檬、桑叶、甘草、橘皮（陈皮）、蒲公英、荷叶、余甘子、苦瓜片等其中的一种或几种，经挑选、配料、干燥、添加或不添加食糖、熏蒸（或不熏蒸）、粉碎（或不粉碎）、压制（或不压制）、压制后切割（或不切割）、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》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 2762-2017《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/YRX 0001 S-2019《调味茶》。

本标准由云南润秀茶业有限公司提出、起草并解释。

——本标准主要起草人：林万清。

省食  
号：  
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、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以绿茶、普洱茶（生茶、熟茶）、红茶、白茶、茉莉花茶、乌龙茶、铁观音茶等茶叶为主要原料，配以胖大海、糯米香叶、葛根、枸杞、大枣、桂圆、砂仁、佛手、罗汉果、茯苓、薄荷、玉米须、金银花、重瓣红玫瑰、菊花、茉莉花、桂花、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、苦丁茶、淡竹叶、玫瑰茄、仙草、山楂、决明子、柠檬、桑叶、甘草、橘皮（陈皮）、蒲公英、荷叶、余甘子、苦瓜片等其中的一种或几种，经挑选、配料、干燥、添加或不添加食糖、熏蒸（或不熏蒸）、粉碎（或不粉碎）、压制（或不压制）、压制后切割（或不切割）、包装等工艺加工而成的调味茶。

## 2 规范性引用文件

本标准中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 按主要原料的不同分为：普洱茶生茶调味茶、普洱茶熟茶调味茶、绿茶调味茶、红茶调味茶、白茶调味茶、茉莉花茶调味茶、乌龙茶调味茶、铁观音茶调味茶、花类调味茶、叶类调味茶、果实（根茎）类调味茶、混合类调味茶等。

3.2 按是否添加食糖分为：加糖型调味茶、不加糖型调味茶。

3.3 按加工工艺的不同分为：散茶调味茶、袋泡调味茶、紧压调味茶（圆饼形、砖形、片形、坨形、珠形、或其他不规则形状等）。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 或 GB/T 14456.2 或相应的食品标准的规定。
- 4.1.2 红茶：应符合 GB/T 13738.1 或 GB/T 13738.2 或 GB/T 13738.3 或相应的食品标准的规定。
- 4.1.3 白茶：应符合 GB/T 22291 或相应的食品标准的规定。
- 4.1.4 茉莉花茶：应符合 GB/T 22292 或相应的食品标准的规定。
- 4.1.5 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 4.1.6 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.1 或相应的食品标准的规定。
- 4.1.7 铁观音茶：应符合 GB/T 30357.2 或相应的食品标准的规定。
- 4.1.8 枸杞：应符合 GB/T 18672 或 GB/T 19742 的规定。
- 4.1.9 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.10 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.11 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 4.1.12 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/031 的规定。

- 4.1.13 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.14 葛根、胖大海、砂仁、佛手、罗汉果、茯苓、薄荷、玉米须、金银花、重瓣红玫瑰、菊花、茉莉花、桂花、苦丁茶、淡竹叶、玫瑰茄、仙草、山楂、决明子、柠檬、桑叶、甘草、糯米香叶、橘皮（陈皮）、蒲公英、荷叶、余甘子、苦瓜片等：应无霉变、无虫蛀、无污染，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.15 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.16 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.17 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	要求	检验方法
色泽	具有相应品种调味茶应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅，冲泡后口尝。
气味和滋味	具有相应品种特有的气味和滋味，无异味。	
组织形态	所示原料混合加工后应有的组织形态。	
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	≤ 15.0	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, 4.0 (限含有菊花的产品)	GB 5009.12

#### 4.5 真菌毒素限量

含有山楂、苹果的调味茶应符合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，并按JJF 1070规定的方法测定。

#### 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

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于 5kg（以净含量计），抽样总量不得少于 600g，样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

#### 5.3 出厂检验

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；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

正常情况下，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所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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，若有任一项指标不合格时，允许用留样进行复检，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，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。产品在符合本标准贮存条件并包装完整的条件下，产品保质期按产品包装上明示的保质期内容执行。

# 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》。



林丽清

备案单位主要负责人(签字)

2021年 11月 22日