

Q/FDH

云南滇红集团股份有限公司企业标准

Q/FDH 0007 S—2023

调味茶

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5309 0007 S- 2023
备案日期: 2023 年 05 月 05 日

2023 - 05 - 05 发布

2023 - 05 - 08 实施

云南滇红集团股份有限公司

发布

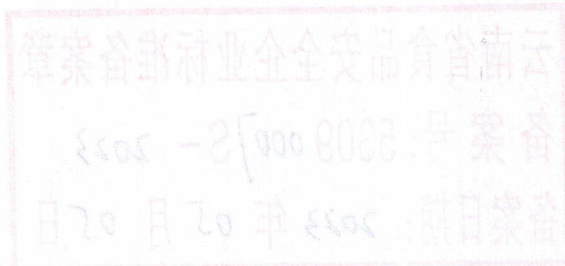
前 言

我公司生产的调味茶是以红茶、绿茶、白茶、普洱茶为主要原料，配以荷叶、桑叶、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、金银花、菊花、代代花、佛手、香橼、余甘子、橘皮、咖啡果皮、葛根等一种或多种可食用的植物的叶、花、果（实）、果皮、根茎等辅料，经剔杂、粉碎或不粉碎、拼配匀堆、蒸压或不蒸压、干燥或不干燥、包装等工艺加工制成。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，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》和 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。

本标准由云南滇红集团股份有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：余国仙、冯之俊、杨天礼。



调味茶

1 范围

本标准规定了调味茶的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以红茶、绿茶、白茶、普洱茶为主要原料，配以荷叶、桑叶、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、金银花、菊花、代代花、佛手、香橼、余甘子、橘皮、咖啡果皮、葛根等一种或多种可食用的植物的叶、花、果（实）、果皮、根茎等辅料，经剔杂、粉碎或不粉碎、拼配匀堆、蒸压或不蒸压、干燥或不干燥、包装等工艺加工制成的调味茶。

本标准适用于云南滇红集团股份有限公司及其委托其他组织加工的调味茶。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 加料调味茶

以茶叶为主要原料，加入适量其他可食用的植物的叶、花、果（实）、果皮、根茎等辅料制成的调味茶产品。

3.2 袋泡调味茶

以茶叶为主要原料，加入适量其他可食用的植物的叶、花、果（实）、果皮、根茎等辅料，经加工形成一定的规格，用过滤材料包装制成的调味茶产品。

3.3 紧压调味茶

以茶叶为主要原料，加入适量其他可食用的植物的叶、花、果（实）、果皮、根茎等辅料，经汽蒸、压制、干燥等加工工艺制成的调味茶产品。

4 产品分类

4.1 根据所用茶叶的不同分为：红茶调味茶、绿茶调味茶、白茶调味茶、普洱茶调味茶。

4.2 根据加工工艺或产品的形态不同分为：加料调味茶、袋泡调味茶、紧压调味茶。

4.3 各类调味茶不分等级，不设实物标准样，由企业按加工工艺要求进行生产和留存。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 红茶：应符合 GB/T 13738.2、GB/T 13738.1 的要求。
- 5.1.2 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的要求。
- 5.1.3 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的要求。
- 5.1.4 白茶：应符合 GB/T 22291 及有关规定。
- 5.1.5 咖啡果皮：应符合 DBS53/033 的要求。
- 5.1.6 荷叶、桑叶、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、金银花、菊花、代代花、佛手、香橼、余甘子、橘皮、葛根等可食用的植物的叶、花、果（实）、果皮、根茎等辅料：应无变质、无异味、无虫蛀、无异物，不添加香精、色素等食品添加剂，并符合相应食品标准及相关规定。
- 5.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.8 其它原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

5.2 感官品质

应符合表1的规定。

表1 感官品质

项 目	要 求			检 验 方 法
	加料调味茶	袋泡调味茶	紧压调味茶	
外观形态	具有该品种应有的色泽和形态，洁净、干燥、无结块	滤袋完好，不破不漏，具有该品种应有的形态	具有该品种应有的形态，松紧适度、不松散	从待检样品中取适量试样置于洁净样盘中，在自然光下观察其外观形态。
香气和滋味	具有茶叶及调味物质正常的香气和滋味			称取混匀试样3g或5g置入带盖评茶杯中，按照茶水质量比1: 50加入沸水，浸泡5min后，将茶汤沥入评茶碗中，闻嗅茶汤和叶底香气，审评茶汤滋味，观察汤色。
汤色	具有该品种产品冲泡后应有的汤色，色泽均匀一致			
洁净度	洁净，无肉眼可见外来杂质			
注：检验香气和滋味、汤色时的混匀试样量，辅料为叶、花类的按3g称取，辅料为果（实）、果皮、根茎类的按5g称取。				

5.3 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
	红茶调味茶、绿茶调味茶、白茶调味茶	普洱茶调味茶	
水分，% ≤	9.5	12.0	GB 5009.3
总灰分，% ≤	10.0	10.0	GB 5009.4

5.4 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（限于菊花）	GB 5009.12

5.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.6 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。

5.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

在同一地点、同一生产周期内，以同一原料、同一工艺、同一规格、同一包装所生产的同一品质的产品为一批。

6.2 抽样

按照GB/T 8302的规定执行。

6.3 检验分类

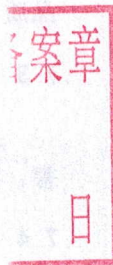
6.3.1 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，经本公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂，检验项目按相关规定和要求执行。

6.3.2 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全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品首次投入批量生产时；
- b) 停厂半年以上再恢复生产时；
- c) 原料、配方或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上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型式检验的要求时。



6.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求，判定该批产品为合格。若检验结果中有任一项不符合本标准要求时，用留样复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全国家标准规定。包装应牢固、清洁、防潮及封口严实，能保护产品品质，便于长途运输。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防潮、防雨、防暴晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

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2023年4月10日至2023年4月14日在滇红集团企业官网（<http://www.dianhong.com/>）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。



冯斌

备案单位主要负责人（签字）

2023年4月27日