

Q/PBL

普洱市布朗茶业有限公司企业标准

Q/PBL 0001 S—2023

代替 Q/ PBL 0003 S-2022

调味茶

云南省食品安全企

备案号: 5308⁰⁰²

备案日期: 2023 年

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5308⁰⁰²¹ S-2023

备案日期: 2023 年 4 月 6 日

2023 - 04 - 06 发布

2023 - 04 - 11 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（或不成形）、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（或不成形）、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标准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。

标准

S- 28

4月

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观	具有该品种应有的组织形态。	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	具有该品种特有的气味和滋味，口感鲜爽、浓醇，无霉变、无异味。	
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 ≤	9.0	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 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。

4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 茶制品的规定。

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

每批产品都应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、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：三七花≤1g、紫皮石斛≤3.6g。

案章

23

6日



备案单位承诺书

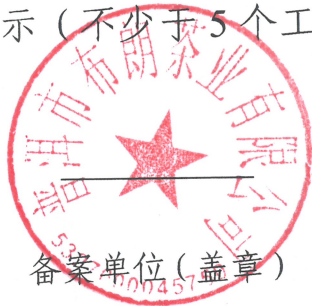
本食品安全企业标准备案单位承诺:

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3月27日至2023年3月31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)

2023年3月27日

2023年3月27日