

# Q/ZCF

## 中茶六山（凤庆）茶叶有限公司企业标准

Q/ZCF 0001S—2023

### 调味茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53090048 S- 2023

备案日期: 2023年 09月 21日

2023-09-21 发布

2023-09-23 实施

中茶六山（凤庆）茶叶有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的调味茶是以红茶、绿茶、普洱茶、白茶、黄茶、黑茶、乌龙茶为原料，配以茉莉花、菊花、槐花、蒲公英、金银花、重瓣红玫瑰、桂花、代代花、茶树花、金花茶、荷叶、柠檬、枸杞、桂圆、桑椹、莲子、白果、大枣、橘皮、余甘子、山楂、决明子、罗汉果、胖大海、覆盆子、牛蒡根、人参（人工种植）、山药、菊苣、黄精、甘草、葛根、水果干、等可食用植物的根、茎、叶、花、果、实或蜂蜜、食糖等食品原料中一种或几种为辅料，添加或不添加食品用香精、食品用香料等食品添加剂，经原料验收、拣剔、粉碎（或不粉碎）、拼配（或不拼配）、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，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》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。

本标准由中茶六山（凤庆）茶叶有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：林佺、骆兴、张朝映、王孝兵、罗金、彭功明、杨德钧、自焦、尹联荣、张耀元、杜丽婷。

# 调味茶

## 1 范围

本标准规定了调味茶的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以红茶、绿茶、普洱茶、白茶、黄茶、黑茶、乌龙茶为原料，配以茉莉花、菊花、槐花、蒲公英、金银花、重瓣红玫瑰、桂花、代代花、茶树花、金花茶、荷叶、柠檬、枸杞、桂圆、桑椹、莲子、白果、大枣、橘皮、余甘子、山楂、决明子、罗汉果、胖大海、覆盆子、牛蒡根、人参（人工种植）、山药、菊苣、黄精、甘草、葛根、水果干、等可食用植物的根、茎、叶、花、果、实或蜂蜜、食糖等食品原料中一种或几种为辅料，添加或不添加食品用香精、食品用香料等食品添加剂，经原料验收、拣剔、粉碎（或不粉碎）、拼配（或不拼配）、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工而成的调味茶。

## 2 规范性引用文件

本标准所引用的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 根据使用茶叶原料不同分为：红茶调味茶、绿茶调味茶、普洱茶调味茶、白茶调味茶、黄茶调味茶、黑茶调味茶、乌龙茶调味茶。

3.2 根据加工工艺不同分为：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。

### 3.2.1 加料调味茶

以红茶、绿茶、普洱茶、白茶、黄茶、黑茶、乌龙茶为主要原料，配以可食用植物的根、茎、叶、花、果、实或其他食品原料中一种或几种为辅料，经拼配、干燥（或不干燥）、包装等工艺制作而成的采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供人们饮用的调味茶产品。

### 3.2.2 加香调味茶

以红茶、绿茶、普洱茶、白茶、黄茶、黑茶、乌龙茶为主要原料，加入适量食品用香精或食品用香料等食品添加剂制作而成的采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供人们饮用的调味茶产品。

### 3.2.3 混合调味茶

以红茶、绿茶、普洱茶、白茶、黄茶、黑茶、乌龙茶为主要原料，配以可食用植物的根、茎、叶、花、果、实或（和）其他食品原料中一种或几种为辅料，并加入适量食品用香精或食品用香料等食品添加剂，经拼配、干燥（或不干燥）、包装等工艺制作而成的采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供人们饮用的调味茶产品。

省食品安全

号: 5309

日期:

### 3.2.4 袋泡调味茶

以红茶、绿茶、普洱茶、白茶、黄茶、黑茶、乌龙茶为主要原料，配以可食用植物的根、茎、叶、花、果、实或（和）其他食品原料中一种或几种为辅料，加入（或不加入）适量食品用香精或食品用香料等食品添加剂，用过滤材料包装制成一定规格的调味茶产品。

### 3.2.5 紧压调味茶

以红茶、绿茶、普洱茶、白茶、黄茶、黑茶、乌龙茶为主要原料，配以可食用植物的根、茎、叶、花、果、实或其他食品原料中一种或几种为辅料，加入（或不加入）适量食品用香精或食品用香料等食品添加剂，经压制、干燥、包装等工艺制作而成的采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供人们饮用的调味茶产品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 红茶：应符合 GB/T 13738.1 或 GB/T 13738.2 或 GB/T 13738.3 的规定。

4.1.2 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 或 GB/T 14456.2 或 GB/T 14456.3 或 GB/T 14456.4 或 GB/T 14456.5 或 GB/T 14456.6 的规定。

4.1.3 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。

4.1.4 白茶：应符合 GB/T 22291 或 GB/T 31751 或 T/YNTCA 007 的规定。

4.1.5 黄茶：应符合 GB/T 21726 的规定。

4.1.6 黑茶：应符合 GB/T 32719.1 或 GB/T 32719.2 或 GB/T 32719.3 或 GB/T 32719.4 的规定。

4.1.7 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.1 或 GB/T 30357.2 或 GB/T 30357.3 或 GB/T 30357.4 或 GB/T 30357.5 或 GB/T 30357.6 或 GB/T 30357.7 的规定。

4.1.8 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.9 水果干：应符合 GB 16325 的规定。

4.1.10 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

4.1.11 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.12 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

4.1.13 食品用香料：应符合 GB 29938 的规定。

4.1.14 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.15 茉莉花、菊花、槐花、蒲公英、金银花、重瓣红玫瑰、桂花、代代花、茶树花、金花茶、荷叶、柠檬、桂圆、桑椹、莲子、白果、大枣、橘皮、余甘子、山楂、决明子、罗汉果、胖大海、覆盆子、牛蒡根、人参（人工种植）、山药、菊苣、黄精、甘草、葛根等：应洁净、无虫蛀、无污染、无霉变、无异味，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.16 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
外 观	具有该品种产品应有色泽和形状,无霉变,无劣变、无异物。 (袋泡调味茶滤袋外形应完整,冲泡后不溃破、不漏茶)	取适量样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光线下,目视、鼻嗅,冲泡后品尝。
香气和滋味	具有该品种产品应有的滋味和香气,无异气味。	
汤 色	冲泡后呈该品种产品应有汤色。	

## 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
	加料调味茶	加香调味茶	混合调味茶	袋泡加料 或混合调 味茶	袋泡加香 调味茶	紧压调 味茶	
水分, g/100g ≤	13.0	9.0	13.0	13.0	9.0	10.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	10.0						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(限干菊花)	GB 5009.12

## 4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

## 4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

## 4.7 微生物限量

应符合GB/T 22111的规定。

## 4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按照JJF 1070规定的方法测定。

## 4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

## 4.10 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

以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内生产的产品为一批。

### 5.2 抽样

按GB/T 8302规定的执行。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经本公司质检部门进行出厂检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按国家相关规定执行。

### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准中技术要求的全部项目。当有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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型式检验要求时。

### 5.5 判断规则

检验结果中若微生物指标有一项不合格时则判定该批次产为不合格产品；其余指标有任一项指标不合格时，用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标签和标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标签和标志

6.1.1 产品包装销售的标识应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

6.1.2 外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

6.2.1 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。

6.2.2 茶叶包装滤纸应符合 GB 4806.1 和 GB 4806.8 的规定，非热封型茶叶滤纸应符合 GB/T 28121 的规定，热封型茶叶滤纸应符合 GB/T 25436 的规定。尼龙包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

### 6.3 运输

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

### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、避光、无异味、通风良好的食品库房内，并有防尘、防虫、防鼠设施；不得与有害、有毒、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。

---

章  
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 9 月 13 日至 2023 年 9 月 19 日在本公司微信公众号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）

2023年9月19日

林佳

备案单位主要负责人（签字）

2023年9月19日