

Q/YHC

云南一壶茶茶叶有限公司企业标准

Q/YHC 0003 S—2023

代替 Q/YHC 0003 S-2022

调味茶

云南省
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010368 S-2023

备案日期: 2023 年 09 月 04 日

2023-09-04 发布

2023-09-06 实施

云南一壶茶茶叶有限公司 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，添加（或不添加）大枣、姜（干姜）、大麦、山楂、枸杞、决明子、甘草、淡竹叶、薄荷、橘皮、重瓣红玫瑰、菊花、茉莉花、柠檬、桂花、金银花、荷叶、槐花、糯米香叶、人参（人工种植5年及5年以下）等辅料，经拼配、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，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》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YHC 0003 S-2022《调味茶》。

本标准由云南一壶茶茶叶有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：岳志刚

食品安
号：530
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、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以普洱茶、红茶、绿茶、白茶为主要原料，添加（或不添加）大枣、姜（干姜）、大麦、山楂、枸杞、决明子、甘草、淡竹叶、薄荷、橘皮、重瓣红玫瑰、菊花、茉莉花、柠檬、桂花、金银花、荷叶、槐花、糯米香叶、人参（人工种植5年及5年以下）等辅料，经拼配、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

本标准中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

按产品原辅料不同分为：普洱茶（生茶、熟茶）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 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。

4.1.3 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。

4.1.4 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。

4.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.6 大枣、姜（干姜）、大麦、山楂、决明子、甘草、淡竹叶、薄荷、重瓣红玫瑰、菊花、茉莉花、柠檬、桂花、金银花、荷叶、橘皮、槐花、糯米香叶、人参（人工种植5年及5年以下）等：应色泽正常，无病虫害、无腐烂变质、无异味，应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.7 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规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有各品种固有的正常色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、冲泡后口尝。
形 态	紧压茶：松紧适度，成型完整；散茶：条形完整。	
滋味、气味	具有各品种应有的滋味和气味，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	≤ 14.0	GB 5009.3

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 (菊花调味茶 4.0)	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，并按JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

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

同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、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，若有任一项指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外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，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、混放。

案章

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7月10日至2023年7月20日在今日头条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）

岳志刚

备案单位主要负责人（签字）

2023年8月8日

2023年8月8日