

Q/YDP

云南滇普五季茶业有限公司企业标准

Q/YDP 0003 S—2023

紧压调味茶

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010546 S-2023

备案日期: 2023 年 12 月 11 日

2023-12-11 发布

2023-12-13 实施

云南滇普五季茶业有限公司

发布

前 言

我公司生产的紧压调味茶是以普洱茶、红茶、绿茶为主要原料，添加或不添加食糖、重瓣红玫瑰、茉莉花、金银花、胖大海、糯米香叶、葛根、枸杞、大枣、桂圆、佛手、罗汉果、茯苓、薄荷、黄姜、玉米须、菊花、桂花、人参(人工种植5年及5年以下)、天麻、灵芝、铁皮石斛、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七茎叶、三七须根、苦丁茶、淡竹叶、玫瑰茄、仙草、山楂、决明子、柠檬、桑叶、甘草、橘皮、蒲公英、荷叶等其中一种或几种，经选别、拼配或不拼配、紧压定型、干燥、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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。

本标准由云南滇普五季茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：崔贤。

食品
号: 5
期:

紧压调味茶

1 范围

本标准规定了紧压调味茶的产品分类、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、绿茶为主要原料，添加或不添加食糖、重瓣红玫瑰、茉莉花、金银花、胖大海、糯米香叶、葛根、枸杞、大枣、桂圆、佛手、罗汉果、茯苓、薄荷、黄姜、玉米须、菊花、桂花、人参(人工种植5年及5年以下)、天麻、灵芝、铁皮石斛、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七茎叶、三七须根、苦丁茶、淡竹叶、玫瑰茄、仙草、山楂、决明子、柠檬、桑叶、甘草、橘皮、蒲公英、荷叶等其中一种或几种，经选别、拼配或不拼配、紧压定型、干燥、包装等工艺加工而成的紧压调味茶。

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

根据使用的原料不同分为：花类紧压调味茶、叶类紧压调味茶、果(实)类紧压调味茶、根茎类紧压调味茶和混合类紧压调味茶。

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 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.5 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.6 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。

4.1.7 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/031 的规定。

4.1.8 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。

4.1.9 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。

4.1.10 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。

4.1.11 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。

4.1.12 天麻、灵芝、铁皮石斛、重瓣红玫瑰、茉莉花、金银花、胖大海、糯米香叶、葛根、桂圆、佛手、罗汉果、茯苓、薄荷、黄姜、玉米须、菊花、桂花、人参(人工种植5年及5年以下)、苦丁茶、淡

竹叶、玫瑰茄、仙草、山楂、决明子、柠檬、桑叶、甘草、橘皮、蒲公英、荷叶等：应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.13 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.14 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.15 其他原辅料：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。

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	具有各产品固有的色泽，无劣变、无霉变、无杂质。	GH/T 1091
汤 色	具有各产品固有的汤色。	
香 气	具有各产品固有的香气，无异味。	
滋 味	具有各产品固有的滋味，无异味。	

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
	叶类调 味茶	花类调 味茶	果实类 调味茶	根茎类 调味茶	混合类 调味茶	袋泡调 味茶	紧压调 味茶	
水分，% ≤	8.5	13	15	13				GB 5009.3
总灰分，% ≤	12							GB 5009.4
二氧化硫（SO ₂ ），mg/kg ≤	400（限天麻调味茶）							GB 5009.34

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（限紧压菊花调味茶）	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及有关规定。

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，按照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

以同一品种的原料，同一次投料，同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，抽样基数不得小于 5kg（以净含量计）。随机抽取 600g 样品，抽取的样品应迅速分装于两个样罐或样袋中，样品分成 2 份，1 份检验用，1 份备用。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不符合本标准要求时，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

产品包装用材料应符合相应的食品安全标准及有关规定。包装封口应严密、牢固、无破损。

6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、密闭，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运；做到专车专用；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压。

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，并应远离热源，避免日晒、雨淋。堆放时应离地、离墙 10cm 以上，堆码高度应以提取方便为宜。



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 10 月 9 日至 2023 年 10 月 13 日在 官方微博 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。



崔 贤

备案单位主要负责人（签字）

2023年 10 月 20 日

2023年 10 月 20 日