

Q/YJP

云南君普茶业有限公司企业标准

Q/YJP 0001 S—2023

调味茶

云南省食品安全企业标准
备案号: 5308 0118 S
备案日期: 2023 年 10 月 12 日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0118 S- 2023
备案日期: 2023 年 10 月 12 日

2023 - 10 - 12 发布

2023 - 10 - 17 实施

云南君普茶业有限公司 发布

前 言

我公司生产的调味茶，是以普洱茶、绿茶、白茶或红茶为主要原料，配以灵芝、菊花、重瓣红玫瑰、茉莉花、金银花、橘皮、甘草、蒲公英、姜、红薯叶、决明子、荷叶、余甘子、桑叶、枸杞，经拼配、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）包装工艺制成。根据相关法律法规的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、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量》、GB/T 22111- 2008《地理标志产品 普洱茶》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。

本标准由云南君普茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈再鸣、李佳候、钟明祥、叶萍。

调味茶

1 范围

本标准规定了调味茶的技术要求，检验规则、标志、包装、运输和储存。

本标准适用于以普洱茶、绿茶、白茶或红茶为主要原料，配以灵芝、菊花、重瓣红玫瑰、茉莉花、金银花、橘皮、甘草、蒲公英、姜、红薯叶、决明子、荷叶、余甘子、桑叶、枸杞，经拼配、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）包装工艺制成的调味茶。

2 规范性引用文件

下列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 根据使用茶叶品种不同分为：普洱茶调味茶、绿茶调味茶、红茶调味茶、白茶调味茶；

3.2 根据工艺分为：紧压型调味茶、非紧压型调味茶、袋泡型调味茶。

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 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定；

4.1.4 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定；

4.1.5 灵芝：应符合 DBS53/036 的规定；

4.1.6 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定；

4.1.7 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定；

4.1.8 菊花、重瓣红玫瑰、茉莉花、金银花、橘皮、蒲公英、姜、红薯叶、决明子、荷叶、余甘子、桑叶，应无霉变、无虫蛀、无污染、无肉眼可见外来杂质，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

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：应符合相应的食品安全标准及有关规定，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
	紧压型调味茶	非紧压型调味茶	袋泡型调味茶	
形 态	形态端正均匀，松紧适度，不起层脱面	形态为茶叶和单一或混合的可食用植物或花、果（实）、根茎及其他辅料的混合物	形态为滤袋，外形完整，冲泡后不溃破，不漏茶	GB/T 23776
色 泽	具有相应品种应有的色泽			
滋味和气味	具有相应品种应有的香气和滋味，无霉味及其他异味，味鲜爽、浓醇			
汤 色	具有相应品种应有的汤色			
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	≤ 15.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 11.0	GB 5009.4
水浸出物, g/100g	≥ 20.0	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	≤ 4.0	GB 5009.12

4.5 农药残留

应符合GB 2763的规定。

4.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 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，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品生产过程卫生要求

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、同一包装、同一规格、同一生产周期内所产生的的产品为一批。

5.2 抽样

根据 GB/T 8302 的规定进行。

5.3 出厂检验

每批产品均须经企业质检部门检验，检验合格后签发合格证，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

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求全部项目，有下列情况之一时亦进行型式检验。

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 检验规则

检验结果中有一项指标不合格时，允许用留样复检，以复检结果为主。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固，包装材料应符合GB/T 25436和GB 28121的规定。

6.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

6.4 贮存

6.4.1 贮存条件应符合 GB/T 30375 的规定。

6.4.2 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，不得混放。

6.4.3 产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、无异味的库房内；并有防尘、防蝇、防虫、防暑设施；产品离地、离墙堆放，堆码高度以提取方便为宜；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

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 03 月 20 日至 2023 年 3 月 28 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）

2023 年 09 月 15 日

李宸梅

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 09 月 15 日