

调味茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53050007S-2024
备案日期: 2024年03月26日

云南省
备案
备案日

2024 - 03 - 26 发布

2024 -03 - 31 实施

云南腾冲极边茶业股份有限公司 发 布

Q/YTC 0004 S—2024

前 言

我公司生产的调味茶，是以茶叶为主要原料，配以可食用植物的根茎、叶、花、果（实）等中的一种或几种辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经拼配、粉碎（或不粉碎）、压制（或不压制）、干燥、包装等工艺制成。根据法律法规的规定，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根据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。

本标准代替Q/YTC 0004 S-2021《调味茶》。

本标准由云南腾冲极边茶业股份有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨明彦、杨斌荣、李建兴。

调味茶

1 范围

本标准规定了调味茶的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以茶叶为主要原料，配以可食用植物的根茎、叶、花、果（实）等中的一种或几种辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经拼配、粉碎（或不粉碎）、压制（或不压制）、干燥、包装等工艺制成的调味茶

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 术语和定义及产品分类

3.1 术语和定义

3.1.1 加料调味茶

以茶叶为主要原料，加入桂花、蜜桃、苹果、草莓、梨、橘皮、石斛、茶树花、菊花、甘草、姜等辅料，经拼配、干燥、包装等工艺制成。

3.1.2 加香调味茶

以茶叶为主要原料，添加食品添加剂，经干燥、包装等工艺制成。

3.1.3 混合调味茶

以茶叶为主要原料，加入桂花、蜜桃、苹果、草莓、梨、橘皮、石斛、茶树花、菊花、甘草、姜等中的一种或几种辅料，添加食品添加剂，经拼配、干燥、包装等工艺制成。

3.1.4 袋泡调味茶

以茶叶为主要原料，配以适量桂花、蜜桃、苹果、草莓、梨、橘皮、石斛、茶树花、菊花、甘草、姜等中的一种或几种辅料，添加(或不添加)食品添加剂，经拼配、粉碎、干燥、包装等工艺制成。

3.1.5 紧压调味茶

以茶叶为主要原料，配以适量桂花、蜜桃、苹果、草莓、梨、橘皮、石斛、茶树花、菊花、甘草、姜等中的一种或几种辅料，添加(或不添加)食品添加剂，经拼配、压制、干燥、包装等工艺制成。

3.2 产品分类

3.2.1 根据使用茶叶品种不同分为：绿茶调味茶、红茶调味茶、白茶调味茶、乌龙茶（青茶）调味茶。

3.2.2 根据工艺不同分为：紧压型调味茶、非紧压型调味茶、袋泡型调味茶。

3.2.3 根据配料不同分为：加料调味茶、加香调味茶、混合调味茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。

4.1.2 绿茶：应符合 Q/YTC 0006 S 的规定。

4.1.3 红茶：应符合 Q/YTC 0007 S 的规定。

4.1.4 白茶：应符合 Q/YTC 0005 S 的规定。

4.1.5 乌龙茶：应符合 Q/YTC 0001 S 的规定。

4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 其他食品原辅料：应无霉变、无异味、无蛀虫、无异物、无污染，并符合相应食品安全标准和有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标			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。	形态为茶叶和一种或几种可食用植物的叶、花、果(实)、根茎的混合物。	形态为滤袋，外形完整，冲泡后不破损，不漏茶。	GB/T23776
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，味浓醇，无霉味及其他异味。			
汤 色	具有相应品种应有的汤色。			
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	≤	15.0	GB 5009.3
水浸出物, g/100g	≥	20.0	GB/T 8305
总灰分, g/100g	≤	11.0	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	≤	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。按JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

按GB/T 8302规定的方法抽取样品。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经本公司质检部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其检验项目为本标准规定的全部项目。当有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当产品原料、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- 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，若有任一项指标不合格，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 产品销售包装标签、标识应符合 GB 7718 的规定。

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及有关规定，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。有防尘、防雨、防潮、防晒设施，装卸时应轻搬、轻放、防挤压。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品应分类离地离墙码放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、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 2024 年 03 月 15 日至 2024 年 03 月 25 在 彩云之南食品安全网 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。

云南腾冲极边茶业股份有限公司

备案单位（盖章）

2024 年 03 月 25 日

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 03 月 25 日