

# Q/YYC

## 临沧燕语茶业科技有限公司企业标准

Q/YYC 0001 S—2024

代替 Q/ YYC 0001 S-2022

### 调味茶

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53090031 S-2024  
备案日期: 2024年 3 月 22 日

云南省食品  
备案号: 5  
备案日期:

2024-03-22 发布

2024-03-24 实施

临沧燕语茶业科技有限公司 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，配以或者不配以橘皮、糯米香叶、葛根、菊花、玉米须、荷叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、金银花、山楂、柠檬、蜜饯等辅料，经拼配、粉碎（或不粉碎）、紧压（或不紧压）、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，理化指标参照 GH/T 1347-2019《调味茶》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。

本标准代替Q/YYC 0001 S-2022《调味茶》。

本标准由临沧燕语茶业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：冷东

# 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、运输和贮存。

本标准适用于以普洱茶、红茶、绿茶、白茶为主要原料，配以或者不配以橘皮、糯米香叶、葛根、菊花、玉米须、荷叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、金银花、山楂、柠檬、蜜饯等辅料，经拼配、粉碎（或不粉碎）、紧压（或不紧压）、包装等工艺加工制成的调味茶。

## 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 根据产品使用原材料不同分为：调味普洱茶、调味红茶、调味绿茶、调味白茶。

3.2 根据产品外观形态不同分为：调味茶散茶、调味茶袋泡茶、调味茶紧压茶 3 种类型。

## 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 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。

4.1.3 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。

4.1.4 白茶：应符合 TYNTCA 007-2021 的规定。

4.1.5 以橘皮、糯米香叶、葛根、菊花、玉米须、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、山楂、柠檬等辅料应清洁、干燥、无污染、无病虫害、无腐烂变质、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.6 荷叶、金银花：应符合 GB 23200.11 的规定。

4.1.7 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。

4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.9 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1规定

表1 感官要求

安全企业标准

309 S-

年 月

| 项 目   | 指 标                | 检验方法                                                     |
|-------|--------------------|----------------------------------------------------------|
| 色 泽   | 具有该产品应有的正常色泽。      | 将适量样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光线下目视、鼻嗅,取适量样品于清洁的透明容器中,开水冲泡后目视、鼻嗅、口尝。 |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的气味和滋味,无异味。 |                                                          |
| 汤 色   | 具有相应品种冲泡后应有的汤色。    |                                                          |
| 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      |
|---------------|-------|---------|-----------|
|               | 其他调味茶 | 添加蜜饯调味茶 |           |
| 水分, g/100g ≤  | 13.0  | 30.0    | GB 5009.3 |
| 总灰分, g/100g ≤ | 10.0  | 40.0    | 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(菊花 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

同一批原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

## 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于5kg，抽样数量不少于600g，样品分成两份，一份检验，一份备查。

## 5.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

## 5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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

检验结果中有任一项不符合本标准时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

# 6 标志、包装、运输、贮存

## 6.1 标志

6.1.1 销售的包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 6.2 包装

包装材料和包装容器应符合相应食品安全国家标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

## 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋、装卸时应轻搬、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、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。产品应在有防潮层的地面、离墙堆放，堆码高度以提取方便为宜

备案章

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 2024 年 3 月 15 日至 2024 年 3 月 21 日在临沧燕语茶业科技有限公司网站 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。

临沧燕语茶业科技有限公司

备案单位（盖章）

2024年3月21日

赵雅章

备案单位主要负责人（签字）

2024年3月21日