

# Q/YHB

## 云南和本茶业有限公司企业标准

Q/YHB 0001 S—2024

代替 Q/YHB 0001 S-2022

### 调味茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010001 S- 2024

备案日期: 2024 年 01 月 05 日

2024-01-05 发布

2024-01-07 实施

云南和本茶业有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的调味茶是以普洱茶、红茶、绿茶、大叶种晒青毛茶的其中一种为主要原料，添加或不添加菊花、金银花、重瓣红玫瑰、木瓜、酸枣仁、大枣、苦荞、荷叶、黑豆、大豆(黄豆)、桑椹、螺旋藻、糯米香叶、铁皮石斛叶、铁皮石斛花、酸木瓜、小青柑、胖大海、甘草、甜茶、甜叶菊、枸杞、百合、橘皮、黄精、覆盆子、葛根、茯苓、余甘子、人参(五年内人工种植)、猴头菇、松露、松茸、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶等辅料，经拼配、发酵(或不发酵)、干燥(或不干燥)、压制(或不压制)、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，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/YHB 0001 S-2022《调味茶》。

本标准由云南和本茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：叶光东、彭友良、游杰。

省食  
菜号:  
日期:

# 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、贮存。

本标准适用于以普洱茶、红茶、绿茶、大叶种晒青毛茶的其中一种为主要原料，添加或不添加菊花、金银花、重瓣红玫瑰、木瓜、酸枣仁、大枣、苦荞、荷叶、黑豆、大豆(黄豆)、桑椹、螺旋藻、糯米香叶、铁皮石斛叶、铁皮石斛花、酸木瓜、小青柑、胖大海、甘草、甜茶、甜叶菊、枸杞、百合、橘皮、黄精、覆盆子、葛根、茯苓、余甘子、人参(五年内人工种植)、猴头菇、松露、松茸、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茶萸、天麻、杜仲叶等辅料，经拼配、发酵(或不发酵)、干燥(或不干燥)、压制(或不压制)、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

按主要原料不同分为：普洱茶调味茶、绿茶调味茶、红茶调味茶。

按添加辅料不同分为：菊花调味茶、金银花调味茶、重瓣红玫瑰调味茶、木瓜调味茶、酸枣仁调味茶、大枣调味茶、苦荞调味茶、荷叶调味茶、黑豆调味茶、大豆调味茶、桑椹调味茶、螺旋藻调味茶、糯米香叶调味茶、铁皮石斛叶调味茶、铁皮石斛花调味茶、酸木瓜调味茶、小青柑调味茶、胖大海调味茶、甜叶菊调味茶、甘草调味茶、甜茶调味茶、枸杞调味茶、百合调味茶、橘皮调味茶、黄精调味茶、覆盆子调味茶、葛根调味茶、茯苓调味茶、余甘子调味茶、人参(五年内人工种植)调味茶、猴头菇调味茶、松露调味茶、松茸调味茶、党参调味茶、肉苁蓉(荒漠)调味茶、铁皮石斛调味茶、西洋参调味茶、黄芪调味茶、灵芝调味茶、山茶萸调味茶、天麻调味茶、杜仲叶调味茶。

按外观形态分为：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 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。

4.1.4 松茸、猴头菇、松露：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.5 菊花、金银花、重瓣红玫瑰、木瓜、酸枣仁、大枣、苦荞、荷叶、黑豆、大豆(黄豆)、桑椹、螺旋藻、糯米香叶、酸木瓜、小青柑、胖大海、甘草、甜叶菊、甜茶、枸杞、百合、橘皮、黄精、覆盆子、葛根、茯苓、余甘子、人参(五年内人工种植)、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、

灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶等：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。

4.1.6 干制铁皮石斛花：应符合 DBS53/030 的规定。

4.1.7 干制铁皮石斛叶：应符合 DBS53/031 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
	紧压型调味茶	非紧压型调味茶	袋泡型调味茶	
形 态	形状端正匀称，松紧适度，不起层脱面。	形态为原料固有的形态，无霉变。	形态为滤袋外形完整，冲泡后不溃破，不漏茶。	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。
色 泽	具有各品种固有的正常色泽。			
滋味、气味	具有各品种应有的滋味和气味，无异味。			
汤 色	具有各产品特有的汤色。			
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

#### 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

以同一次投料，同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

具有相同的花色、等级、包装规格和净含量，品质一致，并在同地点、同一期间内加工包装的产品中随机抽取。抽样基数不得小于5kg，抽样数量不得少于600g，样品分为两份，一份检验，一份留样。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行出厂检验，检验合格并附合格证后方可出厂，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，型式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，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变，可能影响质量时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上又恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

#### 5.5 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 产品包装的标签标识应符合 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及有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

#### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品，按不同品种和等级分别离地离墙堆码整齐。

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11月15日至2023年11月25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)

2023年11月29日

游杰

备案单位主要负责人(签字)

2023年11月29日