

Q/YJR

云南玖冉茶业有限公司企业标准

Q/YJR 0002 S—2024

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: 53010217S-2024

备案日期: 2024 年 04 月 25 日

2024-04-25 发布

2024-04-27 实施

云南玖冉茶业有限公司

发布

前 言

我公司生产的调味茶是以茶叶（普洱茶、红茶、绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、黑茶）为主要原料，配以大麦、三七茎叶、三七花、三七须根、佛手、天麻、重瓣红玫瑰、仙草、白桃、黄桃、蓝莓、草莓、菠萝、芒果、葡萄干、柚子、荔枝、乌梅、樱桃、代代花、辣木叶、蛹虫草、茉莉花、柠檬、桂花、苦荞、茶树花、紫皮石斛、人参（人工种植）、糯米香叶、仙草、丹凤牡丹花、玛咖干制品、螺旋藻、玫瑰茄、苦瓜、猕猴桃、核桃、蔓菁、香茅草、冰糖、红糖、松露、松茸等一种或多种新资源食品、药食同源物质、可食用植物的叶、花、果（实）、根茎干品，经挑拣、拼配、压制（或不压制）、粉碎（或不粉碎）、干燥、解散（或不解散）、包装等工艺生产而成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易以及仲裁的依据。

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。

本标准由云南玖冉茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：轩界威

省食
品
号：
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。

本标准适用于以茶叶（普洱茶、红茶、绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶、黑茶）为主要原料，配以大麦、三七茎叶、三七花、三七须根、佛手、天麻、重瓣红玫瑰、仙草、白桃、黄桃、蓝莓、草莓、菠萝、芒果、葡萄干、柚子、荔枝、乌梅、樱桃、代代花、辣木叶、蛹虫草、茉莉花、柠檬、桂花、苦荞、茶树花、紫皮石斛、人参（人工种植）、糯米香叶、仙草、丹凤牡丹花、玛咖干制品、螺旋藻、玫瑰茄、苦瓜、猕猴桃、核桃、蔓菁、香茅草、冰糖、红糖、松露、松茸等一种或多种新资源食品、药食同源物质、可食用植物的叶、花、果（实）、根茎干品，经挑选、拼配、压制（或不压制）、粉碎（或不粉碎）、干燥、解散（或不解散）、包装等工艺生产而成的调味茶。

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

3.1 根据原料不同分为：普洱茶调味茶、红茶调味茶、绿茶调味茶、白茶调味茶、乌龙茶调味茶、黑茶调味茶。

3.2 根据工艺不同分为：调味紧压茶、调味袋泡茶、调味茶散茶、其他调味茶。

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 红茶：应符合 GB/T 13738 的规定。
- 4.1.3 绿茶：应符合 GB/T 14456 的规定。
- 4.1.4 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。
- 4.1.5 黄茶：应符合 GH/T 1351 的规定。
- 4.1.6 乌龙茶：应符合 GB/T 30357 的规定。
- 4.1.7 黑茶：应符合 GB/T 32719 的规定。
- 4.1.8 冰糖、红糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.9 三七花：应符合 DBS53/023 的规定。
- 4.1.10 三七茎叶：应符合 DBS53/024 的规定。
- 4.1.11 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。

- 4.1.12 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。
- 4.1.13 核桃：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.14 大麦、苦荞：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.15 螺旋藻：应符合 GB 19643 的规定。
- 4.1.16 蛹虫草、松露、松茸：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.17 佛手、天麻、重瓣红玫瑰、仙草、白桃、黄桃、蓝莓、草莓、菠萝、芒果、葡萄干、柚子、荔枝、乌梅、樱桃、代代花、辣木叶、茉莉花、柠檬、桂花、茶树花、人参（人工种植）、糯米香叶、仙草、丹凤牡丹花、玛咖干制品、玫瑰茄、苦瓜、猕猴桃、蔓菁、香茅草等：应无腐烂、无霉变、无异味、无虫蛀，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.18 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.19 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
色 泽	具有各品种固有的色泽、无劣变、霉变，无杂质。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅
形 态	具有各品种应有的形态。紧压茶形状端正均匀，松紧适度，不起层脱面。袋泡茶滤袋无破损、无散漏。	
气味和滋味	具有各品种固有的气味和滋味，无异味。	
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
灰分，g/100g ≤	10.0	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 4.0（限菊花调味茶）	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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所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10kg，抽样数量不少于2个独立包装样品，总量不得少于600g。样品分成2份，1份检验，1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

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。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，若有任一项指标不合格时，可用留样对不合格项进行复检，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

包装材料及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、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运输。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库中，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮，产品贮存时不得与潮湿地面接触，离墙离地堆放。

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 18 日至 2024 年 3 月 25 日在 云南玖冉茶业有限公司微信公众号 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。

云南玖冉茶业有限公司

备案单位（盖章）

2024 年 3 月 21 日

轩界威

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 3 月 21 日