

Q/YNF

云南农业大学后勤服务有限公司
科技成果转化分公司企业标准

Q/YNF 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: 53010240 S- 2024

备案日期: 2024 年 05 月 09 日

2024 - 05 - 09 发布

2024 - 05 - 11 实施

云南农业大学后勤服务有限公司科技成果转化分公司
发 布

前 言

我公司生产的调味茶是以红茶为主要原料，添加大米、黄姜或桂花，经过分选（或不分选）、清洗（或不清洗）、干燥（或不干燥）、烘烤（或不烘烤）、破碎（或不破碎）、混合、分装、包装等工艺制成。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。

本标准由云南农业大学后勤服务有限公司科技成果转化分公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：方崇业、吕才有、赵存朝、杜晓翠、余莉惠。

省食品

号: 53

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。
本标准适用于以红茶为主要原料，添加大米、黄姜或桂花，经过分选（或不分选）、清洗（或不清洗）、干燥（或不干燥）、烘烤（或不烘烤）、破碎（或不破碎）、混合、分装、包装等工艺制成的调味茶。

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

根据使用原料不同可以分为：挂耳糊米红茶（黄姜）调味茶、挂耳糊米红茶（桂花）调味茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 红茶：应符合 NY/T 780 的规定。
- 4.1.2 大米：应符合 GB 2715 规定。
- 4.1.3 黄姜、桂花：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 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
外 观	具有产品应有的色泽和形状、无霉变、无裂变、无异物。	取适量试样置于白色样盘中，在自然光下观察色泽和形态。称取混匀试样 3g-10g 置入带盖评茶杯中，按照茶水质量比 1:50 加入沸水，浸泡 5min 后，将茶汤沥入评茶碗中，观察汤色，闻嗅叶底香气，审评茶汤滋味。
香气和滋味	具有产品应有的香气和滋味，无异气。	
汤 色	具有产品冲泡后应有的汤色。	

4.3 理化指标

全企业
1
年

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	≤ 13.0	GB 5009.3
总灰分, 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	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 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。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.8 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200个最小包装, 抽样数量为18个最小包装 (不得少于2kg), 抽取的样品分成2份, 1份用于检验, 1份用于留样备查。

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:

- 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;
- 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 产品包装的标签标识应符合 GB 7718 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和有关规定,封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生,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。搬运时应轻放,严禁扔、摔挤;运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内,禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙,堆码高度以提取方便为宜。

案章

日

备案单位承诺书

本食品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》。



备案单位（盖章）

2024 年 4 月 25 日

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 4 月 25 日