

Q/CJS

云南尚柏春江水茶业有限公司企业标准

Q/CJS 0006 S—2024

紧压调味茶

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010188S-2024
备案日期: 2024年04月15日

2024-04-15 发布

2024-04-17 实施

云南尚柏春江水茶业有限公司

发布

前 言

我公司生产的紧压调味茶，是以绿茶、普洱茶（生茶、熟茶）、红茶、白茶、茉莉花茶、乌龙茶、铁观音茶等茶叶中的一种或两种为主要原料，配以糯米香叶、薄荷、天麻、黄芪、灵芝、党参、胖大海、葛根、枸杞、大枣、桂圆、砂仁、佛手、罗汉果、茯苓、苦丁茶、淡竹叶、玫瑰茄、仙草、山楂、决明子、桑叶、甘草、橘皮、蒲公英、荷叶、金银花、余甘子等食药同源物质、新资源食品（新食品原料）、重瓣红玫瑰、菊花、茉莉花、桂花等可食用花卉、三七花、三七茎叶、三七须根、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、柠檬、苹果、酸木瓜、桑椹等水果干制品、苦瓜片、食用香精香料、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经挑选、配料、干燥，添加或不添加食糖、熏蒸（或不熏蒸）、粉碎（或不粉碎）、压制（或不压制）、压制后切割（或不切割）、紧压成型、包装（或封袋后再包装）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。

本标准由云南尚柏春江水茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准适用于云南尚柏春江水茶业有限公司及其下属子公司。

本标准同时适用于受委托生产企业进行代加工生产。

本标准主要起草人：吴映斌。

省食品
号：53
期：

紧压调味茶

1 范围

本标准规定了紧压调味茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以绿茶、普洱茶（生茶、熟茶）、红茶、白茶、茉莉花茶、乌龙茶、铁观音茶等茶叶中的一种或两种为主要原料，配以糯米香叶、薄荷、天麻、黄芪、灵芝、党参、胖大海、葛根、枸杞、大枣、桂圆、砂仁、佛手、罗汉果、茯苓、苦丁茶、淡竹叶、玫瑰茄、仙草、山楂、决明子、桑叶、甘草、橘皮、蒲公英、荷叶、金银花、余甘子等食药同源物质、新资源食品（新食品原料）、重瓣红玫瑰、菊花、茉莉花、桂花等可食用花卉、三七花、三七茎叶、三七须根、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、柠檬、苹果、酸木瓜、桑椹等水果干制品、苦瓜片、食用香精香料、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经挑选、配料、干燥，添加或不添加食糖、熏蒸（或不熏蒸）、粉碎（或不粉碎）、压制（或不压制）、压制后切割（或不切割）、紧压成型、包装（或封袋后再包装）等工艺加工而成的紧压调味茶。

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 按主要原料的不同分为：普洱茶生茶紧压调味茶、普洱茶熟茶紧压调味茶、绿茶紧压调味茶、红茶紧压调味茶、白茶紧压调味茶、茉莉花茶紧压调味茶、乌龙茶紧压调味茶、铁观音茶紧压调味茶、花类紧压调味茶、叶类紧压调味茶、果实（根茎）类紧压调味茶、混合类紧压调味茶等。

3.2 按是否添加食糖等辅料分为：加糖型紧压调味茶、不加糖型紧压调味茶、加料紧压调味茶、加香紧压调味茶。

3.3 按加工工艺的不同分为：袋泡紧压调味茶、紧压调味茶（圆饼形、砖形、片形、块状形、沱形、珠形、或其他不规则形状等）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 或 GB/T 14456.2 或相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 红茶：应符合 GB/T 13738.1 或 GB/T 13738.2 或 GB/T 13738.3 或 T/MHC 005 或相应的食品标准及有关规定。

4.1.3 白茶：应符合 GB/T 22291 或 T/YNTCA 007 或相应的食品标准及有关规定。

4.1.4 茉莉花茶：应符合 GB/T 22292 或相应的食品标准及有关规定。

4.1.5 普洱茶：应符合 GB/T 22111 或 T/MHC 003 或相应的食品标准及有关规定。

4.1.6 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.1 或相应的食品标准及有关规定。

- 4.1.7 铁观音茶：应符合 GB/T 30357.2 或相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.8 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 4.1.9 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.10 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.11 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 4.1.12 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/031 的规定。
- 4.1.13 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.14 食药同源物质：应符合国家相关食药同源物质的规定或相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.15 新食品原料（新资源食品）：应符合国家新食品原料的相关公告及有关规定。
- 4.1.16 苦瓜片、糯米香叶、茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、菊花等食用花卉、柠檬、苹果、酸木瓜、桑椹等水果干制品等辅料：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.17 食用香料：应符合 GB 29938 的规定。
- 4.1.18 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.19 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.20 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.21 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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	具有相应品种紧压调味茶应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅，冲泡后口尝。
气味和滋味	具有相应品种原辅料特有的气味和滋味，无异味。	
组织形态	所示原料混合加工后应有的组织形态。	
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	≤ 15.0	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

含有山楂、苹果的紧压调味茶应符合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、同一品种原料、同一工艺生产的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于5kg（以净含量计），抽样总量不得少于600g，样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，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

正常情况下，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所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品原料、配方和生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 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，允许用留样进行复检，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和有关规定，封口严密，包装牢固。袋泡紧压调味茶包装材料应符合 GB/T 25436 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地，离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

末章

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03月15日至2024年03月22日在本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。



备案单位(盖章)

年 月 日

吴映斌

备案单位主要负责人(签字)

年 月 日