

Q/PYF

普洱允丰号茶业有限公司企业标准

Q/PYF 0001 S—2024

银生三道茶（调味茶）

云南省食品安全企业

备案号: 53080058 S

备案日期: 2024 年 05 月

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53080058 S-2024

备案日期: 2024 年 05 月 10 日

2024 - 05 - 10 发布

2024 - 05 - 15 实施

普洱允丰号茶业有限公司 发布

前 言

我公司生产的银生三道茶（调味茶）是以普洱茶、晒红茶、白茶等为主要原料，辅以姜片、桂皮、花椒、糯米、薏仁、红糖、蜂蜜等，经烘烤、调配或不调配（蜂蜜、红糖）、包装等工艺制成的茶制品。根据相关法律法规制定本标准，作为组织生产、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》的规定制定，其中安全性指标铅（Pb）严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由普洱允丰号茶业有限公司提出并解释。

本标准由普洱允丰号茶业有限公司、国家普洱茶产品质量检验检测中心。

本标准主要起草人：包忠华、苏晓敏、苏盈莲、杨红跃、陈保、王丽芳、王筱楠、陶波。

银生三道茶（调味茶）

1 范围

本标准规定了银生三道茶（调味茶）的术语和定义、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、晒红茶、白茶等为主要原料，辅以姜片、桂皮、花椒、糯米、薏仁等，经烘烤、调配或不调配（蜂蜜、红糖）、包装等工艺制成的茶制品。

2 规范性引用文件

本标准所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 术语和定义

3.1 银生三道茶（调味茶）

以普洱茶、晒红茶、白茶等为主要原料，辅以姜片、桂皮、花椒、糯米、薏仁等，经烘烤、调配或不调配（蜂蜜、红糖）、包装等工艺制成的茶制品。根据原料及品饮顺序不同分为：

第一道（原味烤茶）：以普洱茶、晒红茶、白茶为主要原料，经烘烤、包装等工艺制成；

第二道（调味烤茶）：以普洱茶、晒红茶、白茶为主要原料，辅以花椒、姜片、桂皮，经烘烤、包装等工艺制成；

第三道（甜味烤茶）：以普洱茶、晒红茶、白茶为主要原料，辅以糯米、薏仁，经烘烤、调配（蜂蜜、红糖）、包装等工艺制成。

4 产品分类

根据产品的加工工艺不同可分为：银生三道茶（加料调味茶）、银生三道茶（袋泡调味茶）、银生三道茶（紧压调味茶）。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。

5.1.2 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。

5.1.3 晒红茶：应符合相关的食品安全标准和有关规定。

5.1.4 红糖：应符合 GB/T 35885 的规定。

5.1.5 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

准备

20

月 10

5.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.7 姜片、桂皮、花椒、糯米、薏仁等其他原辅料：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。

5.2 感官品质要求

应符合表1的规定。

表1 感官品质要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	GH/T 1247
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
形 态	具有该产品应有的形态	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 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	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.239

5.4 食品污染物限量

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

5.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5.7 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规定的方法检验。

5.8 生产过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内所生产的产品为一批。

6.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

6.3 出厂检验

每批产品必须由企业质量检验部门检验合格，并随附检验合格证后方可出厂。产品的出厂检验项目应按相关规定和要求执行。

6.4 型式检验

正常情况下，每年进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目，发生以下情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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此要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部合格时，判定该产品合格。

6.5.2 若有任何一项不符合本标准要求时，可以用备样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 外包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 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，封口应严密、包装牢固。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染、产品运输不得与有异味、有毒、有腐蚀性可能产生污染的物品混装。

7.4 贮存

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

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于 2024 年 4 月 28 日至 2024 年 5 月 7 日在 企业标准信息公共服务平台 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。



2024 年 5 月 8 日

苏盈莲

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 5 月 8 日