

Q/YXY

云南普洱兴洋茶业有限公司企业标准

Q/YXY 0001 S—2024

代替 Q/YXY 0001 S-2022

调味茶

云南省食品安全
备案号: 5308
备案日期: 2024

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080034 S- 2024
备案日期: 2024年4月25日

2024 - 04 - 25 发布

2024 - 04 - 30 实施

云南普洱兴洋茶业有限公司 发布

前 言

我公司生产的调味茶是以普洱茶、红茶、绿茶、白茶、黄茶、黑茶为主要原料，配以枸杞、乌梅、山楂、甘草、决明子、罗汉果、金银花、胖大海、桑叶、荷叶、糯米香叶、菊花、葛根、橘皮、薄荷、藿香、茉莉花、桂花、人参（人工种植五年及五年以下）、重瓣红玫瑰、苦丁茶、茯苓、大枣、百合、余甘子等可食用植物的叶、花、果实、根茎等干品，经拼配、压制、包装等工艺制成的调味茶。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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，其中铅限量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/YXY 0001 S-2022《调味茶》。

本标准由云南普洱兴洋茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准的主要起草人：吴伟。

调味茶

1 范围

本标准规定了调味茶的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以普洱茶、红茶、绿茶、白茶、黄茶、黑茶为主要原料，配以“枸杞、乌梅、山楂、甘草、决明子、罗汉果、金银花、胖大海、桑叶、荷叶、糯米香叶、菊花、葛根、橘皮、薄荷、藿香、茉莉花、桂花、人参（人工种植五年及五年以下）、重瓣红玫瑰、苦丁茶、茯苓、大枣、百合、余甘子等可食用植物的叶、花、果实、根茎等干品，经拼配、压制、包装等工艺制成的调味茶。

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）运用于本文件。

3 产品分类

3.1 根据添加配料不同分为：加料调味茶、加香调味茶、紧压调味茶、袋泡调味茶、混合调味茶。

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 13738.2 的规定。
- 4.1.3 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 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 GB/T 21726 的规定。
- 4.1.6 黑茶：应符合 GB/T 32719.1 的规定。
- 4.1.7 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.8 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.9 人参（人工种植五年及五年以下）：应符合 DBS 22/024 的规定。
- 4.1.10 乌梅、山楂、甘草、决明子、罗汉果、金银花、胖大海、桑叶、荷叶、糯米香叶、菊花、葛根、橘皮、薄荷、藿香、茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、苦丁茶、茯苓、百合、余甘子：应无劣变、无异味、无霉变且符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

标准
4S-2
4月

4. 1. 12 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关要求，不得使用非食品原料或辅料。

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	具有该品种应有的组织形态	取适量样品，置于白色瓷盘内，在自然光下目视、鼻嗅；取适量样品冲泡后目视、鼻嗅、品尝。
色 泽	具有相应品种应有的正常色泽，色泽基本均匀一致	
气味和滋味	具有相应品种特有的气味和滋味，无异味，冲泡后具有正常气味和滋味。	
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
	加料 调味茶	加香 调味茶	混合 调味茶	袋泡调味茶		紧压 调味茶	
				袋泡加料调味茶 袋泡混合调味茶	袋泡加香 调味茶		
水分, g/100g ≤	13.0	9.0	13.0	13.0	9.0	13.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	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 (仅有干菊花)	GB 5009.12

4. 5 农药残留量

应符合 GB 2763的规定。

4. 6 食品添加剂

应符合 GB 2760的规定。

4. 7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4. 8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

5 检验规则

5.1 产品组批

以同一投料、同一工艺、生产的同一包装规格的成品为一批。

5.2 抽样

按 GB/T 8302《茶 取样》的规定执行。

5.3 出厂检验

产品应有生产厂的质量检验部门按本标准进行检验，检验合格后方可出公司，出厂检验项目按国家相关规定及要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大的改变时；
- b) 停产半年以上在恢复生产时；
- 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，若是任一项指标不合格时，允许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 包装标签、标识应符合 GB 7718和 GB 28050的规定。
- 6.1.2 包装图示标志应符合 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。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。
产品应离地、离墙堆放，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品一起堆放。

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3月16日至2024年3月23日在云南普洱兴洋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。



2024 年 3 月 15 日

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 3 月 15 日