Q/YPT

云南一品堂茶业有限公司企业标准

Q/YPT 0001 S —2024

代替 Q/YPT 0001 S —2020

调味茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53280068S-2024
备案日期:2024年7月29日

云南省食
备案号
备案日期

2024-07-29 发布　　2024-08-04 实施

云南一品堂茶业有限公司　发布

前　言

我公司生产的调味茶是以普洱茶、红茶、绿茶或白茶为主要原料，配以重瓣红玫瑰花、菊花、桂花、金银花、茉莉花、荷叶、人参（人工种植五年及五年以下）、糯米香叶、陈皮、枸杞、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸等可食用植物的花、果（实）、根茎、叶中的一种或两种，经拼配、粉碎（或不粉碎）、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装等工艺制成。根据相关法律法规，特制定本标准，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》、GB/T 22111-2008 《地理标志产品 普洱茶》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/YPT 0001 S-2020《调味茶》。

本标准由云南一品堂茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：陈合友、陈宣桦

。

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、运输和贮存。

本标准适用于以调味茶是以普洱茶、红茶、绿茶或白茶为主要原料，配以重瓣红玫瑰花、菊花、桂花、金银花、茉莉花、荷叶、人参（人工种植五年及五年以下）、糯米香叶、陈皮、枸杞、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸等可食用植物的花、果（实）、根茎、叶中的一种或两种，经拼配、粉碎（或不粉碎）、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、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。

品安全企业标
5328 S-
年

3 产品分类

3.1.1 根据茶叶品种不同分为：绿茶调味茶、红茶调味茶、普洱茶调味茶、白茶调味茶。

3.1.2 根据工艺分为：紧压型调味茶、非紧压型调味茶、袋泡型调味茶。

4 技术要求

4.1 原辅料及要求

4.1.1 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。

4.1.2 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 的规定。

4.1.3 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。

4.1.4 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。

4.1.5 重瓣红玫瑰花、菊花、桂花、金银花、茉莉花、荷叶、人参（人工种植五年及五年以下）、糯米香叶、陈皮、枸杞、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸等可食用植物的花、果（实）、根茎、叶：应清洁、无污染、无虫蛀、无异味、无霉变，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 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
	紧压型调味茶	非紧压型调味茶	袋泡型调味茶	GB/T 23776
形 态	形状端正均匀，松紧适度，不起层脱面	形态为茶叶和单一或两种以上可食用植物的花、果（实）、根茎、叶其他辅料的混合物	形态为滤袋外形完整，冲泡后不溃破，不漏茶。	
色 泽	具有相应品种应有的色泽			
滋味及气味	具有相应品种应有的香气和滋味，无霉味及其他异味			
汤 色	具有相应品种应有的汤色			
叶 底	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 ≤	11.0	GB 5009.4
水浸出物，g/100g ≥	20.0	GB/T 8305

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 ≤	4.0	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》的要求，按JJF 1070 规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

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

以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内的产品为一组批。

5.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定执行。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附产品质量合格证后方可出厂，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，亦应进行型式检验：

a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
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 产品标签、标识应符合 GB 7718 的规定。
6.1.2 包装储运标志应符合 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。运输过程应防雨、防潮、防晒。运输严禁与有毒、有害、有异味、易腐蚀、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应干燥、清洁、无异味、通风良好、远离火源、具有防尘、防鼠、防虫、防蝇设施，成品离地、离墙堆放，不得与潮湿、有毒、有害、有异味、易污染的物品混存混放。

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）	陈台友 备案单位主要负责人（签字）
2024年7月23日	2024年07月23日