

Q/YYC

临沧燕语茶业科技有限公司企业标准

Q/YYC 0005 S—2024

玫瑰花茶（调味茶）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53090050 S-2024
备案日期: 2024年 7 月 11 日

云南省食
备案号:
备案日期:

2024-07-11 发布

2024-07-13 实施

临沧燕语茶业科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的玫瑰花茶（调味茶）是以晒青毛茶、普洱茶熟茶、红茶、绿茶、白茶、乌龙茶等为主要原料，加入适量的重瓣红玫瑰鲜花窈制，通过茶花拌和、通花散热、起花、挑剔或不挑剔、烘焙、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》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。

本标准由临沧燕语茶业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：冷东。

玫瑰花茶（调味茶）

1 范围

本标准规定了玫瑰花茶（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。

本标准适用于以晒青毛茶、普洱茶熟茶、红茶、绿茶、白茶、乌龙茶等为主要原料，加入适量的重瓣红玫瑰鲜花窈制，通过茶花拌和、通花散热、起花、挑剔或不挑剔、烘焙、包装等工艺制成的玫瑰花茶（调味茶）。

2 规范性引用文件

下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 产品分类

3.1 根据产品使用原料不同分为：玫瑰晒青毛茶、玫瑰普洱茶熟茶、玫瑰红茶、玫瑰绿茶、玫瑰白茶、玫瑰乌龙茶。

3.2 根据产品外观形态不同分为：散茶（玫瑰晒青毛茶散茶、玫瑰普洱茶熟茶散茶、玫瑰红茶散茶、玫瑰绿茶散茶、玫瑰白茶散茶、玫瑰乌龙茶散茶）、袋泡茶（玫瑰晒青毛茶袋泡茶、玫瑰普洱茶熟茶袋泡茶、玫瑰红茶袋泡茶、玫瑰绿茶袋泡茶、玫瑰白茶袋泡茶、玫瑰乌龙茶袋泡茶）、紧压茶（玫瑰晒青毛茶紧压茶、玫瑰普洱茶熟茶紧压茶、玫瑰红茶紧压茶、玫瑰白茶紧压茶）3种类型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 晒青毛茶、绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。

4.1.2 普洱茶熟茶：应符合 GB/T 22111 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 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.1 的规定。

4.1.6 重瓣红玫瑰鲜花：应清洁、无腐烂变质、无污染、无病虫害、无杂质，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有该产品应有的正常色泽。	将样品倒在洁净的白瓷盘中,在自然光线下观察其色泽和杂质、鼻嗅其气味,取适量样品于清洁的透明容器中,开水冲泡后目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有茶的清香和玫瑰花香,无异味。	
汤 色	具有相应品种冲泡后应有的汤色。	
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

指 标		项 目		
		水分, g/100g ≤	总灰分, g/100g ≤	水浸出物, g/100g ≥
散 茶	玫瑰晒青毛茶散茶	9.0	7.5	34.0
	玫瑰普洱茶熟茶散茶	12.0	8.0	28.0
	玫瑰红茶散茶	10.0	6.5	34.0
	玫瑰绿茶散茶	10.0	8.0	35.0
	玫瑰白茶散茶	8.5	6.5	35.0
	玫瑰乌龙茶散茶	10.0	6.5	32.0
袋泡茶	玫瑰晒青毛茶袋泡茶	9.0	10.0	32.0
	玫瑰普洱茶熟茶袋泡茶	12.0	11.0	24.0
	玫瑰红茶袋泡茶	10.0	11.0	32.0
	玫瑰绿茶袋泡茶	10.0	10.0	32.0
	玫瑰白茶袋泡茶	8.5	10.0	30.0
	玫瑰乌龙茶袋泡茶	10.0	9.0	30.0
紧压茶	玫瑰晒青毛茶紧压茶	13.0	7.5	35.0
	玫瑰普洱茶熟茶紧压茶	12.5	8.5	28.0
	玫瑰红茶紧压茶	11.0	7.5	32.0
	玫瑰白茶紧压茶	8.5	6.5	34.0
检测方法		GB 5009.3	GB 5009.4	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》的规定，并按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

同一批原料、同一批投料、同一工艺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5kg，抽样数量不少于600g，样品分成两份，一份检验，一份备查。

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

正常生产情况下，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全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 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；
- b) 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

检验结果中若有一项不合格时，则判定该批次产品为不合格产品；其余项目有任一项不符合本标准时，用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

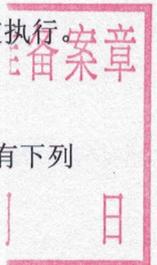
6.1 标志

6.1.1 销售的包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和包装容器应符合相应食品安全国家标准和有关规定，封口严密、包装牢固。



6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋、装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

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。产品应在有防潮层的地面、离墙堆放，堆码高度以提取方便为宜。

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》。

临沧燕语茶业科技有限公司

赵璐苹

备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）



2024年07月11日

2024年07月11日