

Q/PJD

普洱市金典茶业有限公司企业标准

Q/PJD 0001 S—2024

代替 Q/PJD 0001 S-2022

调味茶

云南省食品安全企业

备案号: 53080103 S

备案日期: 2024 年 08 月 20 日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53080103S-2024

备案日期: 2024 年 08 月 20 日

2024 - 08 - 20 发布

2024 - 08 - 25 实施

普洱市金典茶业有限公司

发布

前 言

我公司生产的调味茶是以普洱茶、红茶、绿茶、白茶为主要原料，配以茉莉花、菊花、桂花、金银花、重瓣红玫瑰、陈皮（橘皮）、柠檬、荷叶、糯米香叶、枸杞、干制三七花、干制三七茎叶、罗汉果、百香果、丹凤牡丹花、新会陈皮、云南铁皮石斛、紫皮石斛、人参（人工种植5年及5年以下）、栀子花、大枣、代代花、龙眼肉（桂圆）、百合、金银花、桔红、桑叶、菊花、葛根、薏苡仁、姜（生姜、干姜）、玛咖，按特定配方拼配、成型（或不成型）、包装等加工工艺制成。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》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/PJD 0001 S-2022。

本标准由普洱市金典茶业有限公司提出并解释。

本标准由普洱市金典茶业有限公司、国家普洱茶产品质量检验检测中心起草。

本标准主要起草人：罗冬瑞、刘招佳、陈保、王丽芳、王筱楠。

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、贮存。

本标准适用于以普洱茶、红茶、绿茶、白茶为主要原料，配以茉莉花、菊花、桂花、金银花、重瓣红玫瑰、陈皮（橘皮）、柠檬、荷叶、糯米香叶、枸杞、干制三七花、干制三七茎叶、罗汉果、百香果、丹凤牡丹花、新会陈皮、云南铁皮石斛、紫皮石斛、人参（人工种植5年及5年以下）、栀子花、大枣、代代花、龙眼肉（桂圆）、百合、金银花、桔红、桑叶、菊花、葛根、薏苡仁、姜（生姜、干姜）、玛咖，按特定配方拼配、成型（或不成型）、包装等加工工艺制成的调味茶。

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）适用于本文件。

3 产品分类

- 3.1 按照加工工艺的不同产品可分为加料调味茶、袋泡调味茶、紧压调味茶。
- 3.2 按照使用原料不同分为普洱茶调味茶、红茶调味茶、绿茶调味茶、白茶调味茶。

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 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.6 干制三七花：应符合 DBS53/023 的规定。
- 4.1.7 干制三七茎叶：应符合 DBS53/024 的规定。
- 4.1.8 新会陈皮：应符合 DB 4407/T 70 的规定。
- 4.1.9 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.10 人参（人工种植5年及5年以下）：应符合 DBS 22/024 的规定。
- 4.1.11 茉莉花、菊花、桂花、金银花、重瓣红玫瑰、陈皮（橘皮）、柠檬、荷叶、糯米香叶、枸杞、干制三七花、干制三七茎叶、罗汉果、百香果、丹凤牡丹花、云南铁皮石斛、栀子花、大枣、代代花、龙眼肉（桂圆）、百合、金银花、桔红、桑叶、菊花、葛根、薏苡仁、姜（生姜、干姜）、玛咖：应无杂质、无劣变、无异味、无霉变且符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

准备

- 20.

月 20

4.1.13 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官品质要求

项 目	要 求	检验方法
外 观	具有产品应有的色泽和形状，无霉变、无劣变、无异物	GH/T 1247
汤 色	具有该品种固有的正常色泽，色泽基本均匀一致	
滋味与气味	具有产品应有的气味和滋味，无异气味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 13.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
水浸出物, g/100g	≥ 30.0	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	≤ 1.6	4.0（限干菊花） GB 5009.12

4.5 农药残留限量

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 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。

4.8 生产加工过程中的卫生要求

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、同一包装规格、同一生产周期内的产品为一批。

5.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

5.3 出厂检验

每批产品都应经企业质检部门按本标准规定检验合格后，并附有检验合格证明方可出厂销售。产品的出厂检验项目应按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，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) 国家食品安全监督管理部门提出此要求时。

5.5 判定规则

检验结果全部符合要求时，则判产品为合格品；检验结果中若有任一项不符合本标准要求时，可按GB/T 8302加倍取样，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的食品标签标识应符合GB 7718和GB 28050的规定，含人参、三七花、三七茎叶、玛咖的产品必须标注不适宜人群和每日最大食用量。

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。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 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》。



备案单位（盖章）



备案单位主要负责人（签字）

2024年8月14日

2024年8月14日