

Q/LGC

普洱澜沧古茶股份有限公司企业标准

Q/LGC 0004 S—2024

代替 Q/LGC 0004 S-2021

调味茶

云南省食品安全企

备案号: 5308⁰¹⁴

备案日期: 2024 年

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5308⁰¹⁴⁰ S-2024

备案日期: 2024 年 12 月 12 日

2024 - 12 - 12 发布

2024 - 12 - 17 实施

普洱澜沧古茶股份有限公司

发布

前 言

我公司生产的调味茶是以一种或几种茶为主要原料,添加或不添加一种或几种可食用或药食同源植物的叶、花、果实、根茎干品“茉莉花、桂花、糯米香叶、干制三七花、干制三七茎叶、柠檬、柚子、荔枝、茶树花、重瓣红玫瑰、人参(人工种植5年及5年以下)、山楂、乌梅、木瓜、代代花、荞麦、椰肉、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、佛手、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、金银花、姜(生姜、干姜)、枸杞子、香橼、桑叶、陈皮(橘皮)、桔红、化橘红、荷叶、菊花、葛根、蒲公英、蜂蜜、薏苡仁、辣木叶、蛹虫草、桂皮/肉桂(树皮)、黄芪、麦冬、灵芝、铁皮石斛、玛咖干制品等”,经拣剔、拼配、粉碎(或不粉碎)、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/LGC 0004 S-2021。

本标准由普洱澜沧古茶股份有限公司提出并解释。

本标准由普洱澜沧古茶股份有限公司、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:杜春峰、朱美宣、石艾灵、龚敏、夏进伟、吴中华、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。

本标准适用以一种或几种茶为主要原料,添加或不添加一种或几种可食用或药食同源植物的叶、花、果实、根茎干品“茉莉花、桂花、糯米香叶、干制三七花、干制三七茎叶、柠檬、柚子、荔枝、茶树花、重瓣红玫瑰、人参(人工种植5年及5年以下)、山楂、乌梅、木瓜、代代花、荞麦、椰肉、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、佛手、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、金银花、姜(生姜、干姜)、枸杞子、香橼、桑叶、陈皮(橘皮)、桔红、化橘红、荷叶、菊花、葛根、蒲公英、蜂蜜、薏苡仁、辣木叶、蛹虫草、桂皮/肉桂(树皮)、黄芪、麦冬、灵芝、铁皮石斛、玛咖干制品等”,经拣剔、拼配、粉碎(或不粉碎)、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 加料调味茶

以一种或几种茶为主要原料,添加或不添加一种或几种可食用或药食同源植物的叶、花、果实、根茎干品“茉莉花、桂花、糯米香叶、干制三七花、干制三七茎叶、柠檬、柚子、荔枝、茶树花、重瓣红玫瑰、人参(人工种植5年及5年以下)、山楂、乌梅、木瓜、代代花、荞麦、椰肉、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、佛手、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、金银花、姜(生姜、干姜)、枸杞子、香橼、桑叶、陈皮(橘皮)、桔红、化橘红、荷叶、菊花、葛根、蒲公英、蜂蜜、薏苡仁、辣木叶、蛹虫草、桂皮/肉桂(树皮)、黄芪、麦冬、灵芝、铁皮石斛、玛咖干制品等”,按特定配方拼配、包装等加工工艺制成的加料调味茶。

3.2 紧压调味茶

以一种或几种茶为主要原料,添加或不添加一种或几种可食用或药食同源植物的叶、花、果实、根茎干品“茉莉花、桂花、糯米香叶、干制三七花、干制三七茎叶、柠檬、柚子、荔枝、茶树花、重瓣红玫瑰、人参(人工种植5年及5年以下)、山楂、乌梅、木瓜、代代花、荞麦、椰肉、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、佛手、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、金银花、姜(生姜、干姜)、枸杞子、香橼、桑叶、陈皮(橘皮)、桔红、化橘红、荷叶、菊花、葛根、蒲公英、蜂蜜、薏苡仁、辣木叶、蛹虫草、桂皮/肉桂(树皮)、黄芪、麦冬、灵芝、铁皮石斛、玛咖干制品等”,按特定配方拼配、紧压、包装等加工工艺制成的紧压调味茶。

3.3 袋泡调味茶

以一种或几种茶为主要原料，添加或不添加一种或几种可食用或药食同源植物的叶、花、果实、根茎干品“茉莉花、桂花、糯米香叶、干制三七花、干制三七茎叶、柠檬、柚子、荔枝、茶树花、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年及5年以下）、山楂、乌梅、木瓜、代代花、荞麦、椰肉、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、姜（生姜、干姜）、枸杞子、香橼、桑叶、陈皮（橘皮）、桔红、化橘红、荷叶、菊花、葛根、蒲公英、蜂蜜、薏苡仁、辣木叶、蛹虫草、桂皮/肉桂（树皮）、黄芪、麦冬、灵芝、铁皮石斛、玛咖干制品等”，按特定配方拼配、过滤材料包装等加工工艺制成的袋泡调味茶。

3.4 紧压袋泡调味茶

以一种或几种茶为主要原料，添加或不添加一种或几种可食用或药食同源植物的叶、花、果实、根茎干品“茉莉花、桂花、糯米香叶、干制三七花、干制三七茎叶、柠檬、柚子、荔枝、茶树花、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年及5年以下）、山楂、乌梅、木瓜、代代花、荞麦、椰肉、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、姜（生姜、干姜）、枸杞子、香橼、桑叶、陈皮（橘皮）、桔红、化橘红、荷叶、菊花、葛根、蒲公英、蜂蜜、薏苡仁、辣木叶、蛹虫草、桂皮/肉桂（树皮）、黄芪、麦冬、灵芝、铁皮石斛、玛咖干制品等”，按特定配方拼配、紧压、过滤材料包装等加工工艺制成的紧压袋泡调味茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 茶叶：应符合 GB 31608 的规定。

4.1.2 干制三七花：应符合 DBS53/023 的规定。

4.1.3 干制三七茎叶：应符合 DBS53/024 的规定。

4.1.4 人参（人工种植5年及5年以下）：应符合 DBS22/024 的规定。

4.1.5 茉莉花、桂花、糯米香叶、柠檬、柚子、荔枝、茶树花、重瓣红玫瑰、山楂、乌梅、木瓜、代代花、荞麦、椰肉、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、姜（生姜、干姜）、枸杞子、香橼、桑叶、陈皮（橘皮）、桔红、化橘红、荷叶、菊花、葛根、蒲公英、蜂蜜、薏苡仁、辣木叶、蛹虫草、桂皮/肉桂（树皮）、黄芪、麦冬、灵芝、铁皮石斛、玛咖干制品等：应无杂质、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。

4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

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

4.2 感官要求

应符合表1的要求

表1 感官品质要求

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评茶盘内，目测审评。取有代表性茶样3.0g或5.0g，茶水比（质量体积比）1:50，置于相应的评茶杯中，注满沸水、加盖、计时5min，依次等速滤出茶汤，留叶底于杯中，按汤色，香气、滋味、叶底的顺序逐项审评。
色 泽	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	具有该品种特有的气味和滋味，口感鲜爽、浓醇，无霉变、无异味	
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	≤ 12.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
水浸出物, g/100g	≥ 28.0	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 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。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶制品的规定。

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

以同一次投料加工、同一产品类型、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于10Kg，随机抽取1000g样品，样品分为2份，1份供检验用，1份备用。

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的规定和要求执行。

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

检验结果中，若有任一项不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，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、蛹虫草、玛咖的产品应标注不适宜人群及每日最大食用限量。

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》。



李春平

备案单位主要负责人（签字）

2024年11月18日