

Q/YTQ

云南省腾冲清凉山茶厂有限责任公司企业标准

Q/YTQ 0002 S—2025

调味茶

2025 - 10 - 01 发布

2025 - 10 - 10 实施

云南省腾冲清凉山茶厂有限责任公司

发布



前 言

我公司生产的调味茶，是以绿茶、红茶、白茶、普洱茶为主要原料，配以刺梨、柠檬、黄精、咖啡豆、陈皮、薄荷、苦荞、铁皮石斛花、重瓣玫瑰花、金银花、茉莉花等其中一种或几种辅料，经辅料预处理、填充或不填充、拼配或不拼配、压制或不压制、干燥、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标根据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 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。

本标准由云南省腾冲清凉山茶厂有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张顺芝、徐剑坤



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、运输及贮存。

本标准适用于以绿茶、红茶、白茶、普洱茶为主要原料，配以刺梨、柠檬、黄精、咖啡豆、陈皮、薄荷、苦荞、铁皮石斛花、重瓣玫瑰花、金银花、茉莉花等其中一种或几种辅料，经辅料预处理、填充或不填充、拼配或不拼配、压制或不压制、干燥、包装等工艺制成的调味茶。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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

根据添加辅料及生产工艺不同，产品分为：加料调味茶、混合调味茶、紧压调味茶

3.1 加料调味茶：以红茶、白茶、普洱茶为原料，配以刺梨、柠檬等可食用植物的果实，经挖空、填充、干燥、包装等工艺制成的调味茶。

3.2 混合调味茶：以绿茶、红茶、白茶、普洱茶（熟茶）散茶为原料，配以刺梨、黄精、咖啡豆、陈皮、薄荷、苦荞、铁皮石斛花、重瓣玫瑰花、金银花、茉莉花等其中一种或几种辅料，经拼配、干燥、包装等工艺制成的调味茶。

3.3 紧压调味茶：以绿茶、红茶、白茶、普洱茶（熟茶）散茶为原料，配以刺梨、黄精、咖啡豆、陈皮、薄荷、苦荞、铁皮石斛花、重瓣玫瑰花、金银花、茉莉花等其中一种或几种辅料，经拼配、压制成型、干燥、包装等工艺制成的调味茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 标准的要求。

4.1.2 红茶：应符合 GB/T 13738.2 标准的要求。

4.1.3 白茶：应符合 GB/T 22291 标准的要求。

4.1.4 普洱茶：应符合 GB/T 22111 标准的要求。

4.1.5 咖啡豆：应符合 NY/T 605 标准的要求。

4.1.6 铁皮石斛花、重瓣玫瑰花、金银花、茉莉花等，应符合相应食品安全标准和相关规定。

4.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 标准的要求。

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的规定

表1 感官要求

项目	要求			检验方法
	加香调味茶	混合调味茶	紧压调味茶	
外形	形态端庄圆润, 填充物均匀饱满, 无霉变、无异物。	形态均匀松散, 无霉变、无异物。	形态端庄匀称, 松紧适度, 不起层脱面, 无霉变、无异物。	GB/T23776
汤色	具有相应产品冲泡后应有的汤色。	具有相应产品冲泡后应有的汤色。	具有相应产品冲泡后应有的汤色	
香气、滋味	具有相应产品应有的香气和滋味, 果香突出, 无异味。	具有相应产品应有的香气和滋味, 香味突出, 无异味。	具有相应品种特有的香气, 滋味陈香, 香味突出, 无异味。	

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
水浸出物, g/100g	≥ 28.0	GB/T 8305
总灰分, g/100g	≤ 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	≤ 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, 按JJF 1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

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

以同一品种原料、同一次投料、同一工艺生产的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样品，抽样基数不少于5kg，抽取样品600g，样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经本公司质检部门检验合格签发合格证后，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

型式检验每半年进行一次，其检验项目为本标准规定的全部项目。当有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当产品原料、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，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，若有任一项指标不合格时，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 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

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，具有防雨、防晒措施。产品严禁与有毒、有害、有异味的物品混装混运。运输时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存在通风、干燥、洁净，具有防蝇、防虫、防鼠措施的仓库内。产品应分类离墙、离地堆放，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮混放。

食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对备案的食品企业标准负责，是食品企业标准的第一责任人。

二、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等）均为真实，并符合《食品安全法》及其实施条例。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

三、按照本备案食品企业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。

四、本企业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》。

云南省腾冲清凉山茶厂有限责任公司

备案企业（盖章）

2025年10月15日

张顺芝

备案企业主要负责人（签字）

2025年10月15日