

# Q/XTH

## 西双版纳同合茶业有限责任公司企业标准

Q/XTH 0008 S—2025

### 加料调味茶

2025 - 09 - 28 发布

2025 - 10 - 01 实施

西双版纳同合茶业有限责任公司

发布



## 前 言

我公司生产的加料调味茶是以普洱茶、红茶、绿茶或白茶为主要原料，配以药食同源物质[阿胶、茯苓、枣（大枣、黑枣、酸枣）、蒲公英、甘草、酸枣仁、黄芪、桔红、余甘子、山楂]、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、荞麦、人参（人工种植5年及5年以下）、玉米须、刺梨中的一种或几种为辅料，经拼配、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装加工制成。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按照GB 2760—2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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。

本标准由西双版纳同合茶业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：玉万。



# 加料调味茶

## 1 范围

本标准规定了加料调味茶的产品分类、技术要求、检验规则、标签、标识、包装、运输和贮存。

本标准适用于以普洱茶、红茶、绿茶或白茶为主要原料，配以药食同源物质[阿胶、茯苓、枣（大枣、黑枣、酸枣）、蒲公英、甘草、酸枣仁、桔红、余甘子、山楂、黄芪]、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、荞麦、人参（人工种植5年及5年以下）、玉米须、刺梨中的一种或几种为辅料，经拼配、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装加工制成的加料调味茶。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 根据原料不同分为：普洱茶加料调味茶、红茶加料调味茶、绿茶加料调味茶、白茶加料调味茶。
- 3.2 根据外观形态分为：紧压加料调味茶、非紧压加料调味茶、袋泡型加料调味茶。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

- 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 阿胶、茯苓、枣（大枣、黑枣、酸枣）、蒲公英、甘草、酸枣仁、桔红、余甘子、山楂：应符合《中华人民共和国药典》（2025年版）的规定。
- 4.1.6 黄芪：应符合《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023年第9号）的规定。
- 4.1.7 玫瑰花（重瓣红玫瑰）：应符合《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010年第3号）的规定。
- 4.1.8 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 4.1.9 人参（人工种植5年及5年以下）：应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（卫生部公告2012年第17号）的规定。
- 4.1.10 玉米须：应符合《关于玉米须有关问题的批复》（卫监督函〔2012〕306号）的规定。
- 4.1.11 刺梨：应符合《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（卫生部公告2004年第17号）的规定。
- 4.1.12 其他辅料：应符合相应食品标准和有关规定，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
	紧压加料调味茶	非紧压加料调味茶	袋泡型加料调味茶	
形态	形态端正均匀, 松紧适度, 不起层脱面	形态为茶叶和单一或混合的可食用植物或者花、果(实)、根茎及其他辅料的混合物	滤袋外形完整, 冲泡后不溃破, 不漏茶	GB/T 23776
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, 味鲜爽、浓醇			
汤色	具有相应品种应有的汤色			
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/%	≤ 13.0	GB 5009.3
总灰分/%	≤ 10.0	GB 5009.4
水浸出物/%	≤ 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)	≤ 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中规定的方法检验。

## 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺的同一包装规格的产品为一批。

### 5.2 抽样方法和抽样数量

按GB/T 8302的规定执行。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前经检验合格后方可出厂，出厂检验项目为感官要求、水分、总灰分、净含量。

### 5.4 型式检验

正常情况下型式检验每半年进行一次，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) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 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

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

## 6 标签、标识、包装、运输、贮存

### 6.1 标签、标识

6.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718 的规定。

6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，产品中含有香露兜叶时应标注食用量及不宜人群。

### 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。包装材料应符合 GB/T 25436 的规定。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，有防潮防晒设施，产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

### 6.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。



## 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《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）

2025年9月28日



备案单位主要负责人（签字）

2025年9月28日