

Q/LYF

云南雷永丰进出口有限公司企业标准

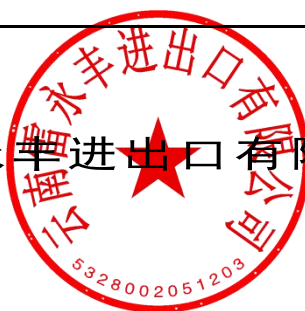
Q/LYF 0004 S—2025

调味茶

2025 - 09 - 17 发布

2025 - 09 - 21 实施

云南雷永丰进出口有限公司 发布



前 言

我公司生产的调味茶是以绿茶、黑茶、红茶、白茶、花茶、乌龙茶、黄茶等其中一种或几种为主要原料，配以胖大海、砂仁、佛手、罗汉果、天麻、黄精、当归、党参、西洋参、灵芝、铁皮石斛、山药、白果、茯苓、莲子、大枣、肉桂、百合、枸杞、山楂、龙眼肉(桂圆)、玉竹、甘草、菊花、橘皮、余甘子、决明子、三七花、三七茎叶、三七须根、山茱萸、当归、菊花、桑叶、玫瑰茄、蒲公英、荷叶等食药同源物质、人参(人工种植5年及5年以下)、辣木叶、玉米须等新食品原料(新资源食品)、薄荷、金银花、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、苦丁茶、淡竹叶、仙草、柠檬等辅料中的一种或几种辅料，添加或不添加食糖等，经挑选、配料、干燥、熏蒸(或不熏蒸)、粉碎(或不粉碎)、紧压(或不紧压)、紧压后切割(或不切割)、包装等工艺加工制成。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》、GH/T 1247-2019《调味茶》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南雷永丰进出口有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：毛翮婷、雷蕾。



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。

本标准适用于以绿茶、黑茶、红茶、白茶、花茶、乌龙茶、黄茶等其中一种或几种为主要原料，配以胖大海、砂仁、佛手、罗汉果、天麻、黄精、当归、党参、西洋参、灵芝、铁皮石斛、山药、白果、茯苓、莲子、大枣、肉桂、百合、枸杞、山楂、龙眼肉(桂圆)、玉竹、甘草、菊花、橘皮、余甘子、决明子、三七花、三七茎叶、三七须根、山茱萸、当归、菊花、桑叶、玫瑰茄、蒲公英、荷叶等食药同源物质、人参(人工种植5年及5年以下)、辣木叶、玉米须等新食品原料(新资源食品)、薄荷、金银花、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、苦丁茶、淡竹叶、仙草、柠檬等辅料中的一种或几种辅料，添加或不添加食糖等，经挑选、配料、干燥、熏蒸(或不熏蒸)、粉碎(或不粉碎)、紧压(或不紧压)、紧压后切割(或不切割)、包装等工艺加工制成的调味茶。

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

3.1 根据产品加工工艺不同分为：袋泡调味茶、紧压调味茶；

3.2 根据原料不同分为：加料调味茶、加香调味茶、混合调味茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 或 GB/T 14456.2 或相应的食品标准的规定。

4.1.2 红茶：应符合 GB/T 13738.1 或 GB/T 13738.2 或 GB/T 13738.3 或相应的食品标准的规定。

4.1.3 白茶：应符合 GB/T 22291 或相应的食品标准的规定。

4.1.4 茉莉花茶：应符合 GB/T 22292 或相应的食品标准的规定。

4.1.5 黑茶：应符合 GB/T 22111 的规定。

4.1.6 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.1 或相应的食品标准的规定。

4.1.7 铁观音茶：应符合 GB/T 30357.2 或相应的食品标准的规定。

4.1.8 枸杞：应符合 GB/T 18672 或 GB/T 19742 的规定。

4.1.9 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.10 三七花：应符合 DBS53/023 的规定。

4.1.11 铁皮石斛花：应符合 DBS53/030 的规定。



- 4.1.12 铁皮石斛叶：应符合 DBS53/031 的规定。
- 4.1.13 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。
- 4.1.14 胖大海、砂仁、佛手、罗汉果、天麻、黄精、当归、党参、西洋参、灵芝、铁皮石斛、山药、白果、茯苓、莲子、肉桂、百合、山楂、龙眼肉(桂圆)、玉竹、甘草、菊花、橘皮、余甘子、决明子、山茱萸、当归、菊花、桑叶、玫瑰茄、蒲公英、荷叶等食药同源物质等：应符合国家相关食药同源物质的规定及相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.15 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、辣木叶、玉米须等新食品原料(新资源食品)：应符合国家新食品原料的相关公告及有关规定。
- 4.1.16 薄荷、玉米须、金银花、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、苦丁茶、淡竹叶、仙草、柠檬：应无霉变、无虫蛀、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.17 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.18 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.19 其他原辅料：应符合相应的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
汤 色	具有该产品冲泡后应有的色泽。	GB/T 23776
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味。	
组织形态	具有该产品应有的组织形态。	
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	≤ 15.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 15.0	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	≤ 1.6 4.0（限菊花调味茶）	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。



4.6 农药残留限量

应符合GB 2763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 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

4.9 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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于20Kg，抽样数量为2Kg（不少于12个独立包装），样品分成两份，1份用于检验，1份用于备查。

5.3 出厂检验

产品须经公司质量检验部门检验合格，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

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) 当原料、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项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合GB 7718及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。



6.2 包装

6.2.1 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。

6.2.2 茶叶滤纸：应符合 GB/T 25436 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、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

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。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



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》。

云南雷永丰进出口有限公司

备案企业（盖章）

2025年09月17日

毛翮婷

备案企业主要负责人（签字）

2025年09月17日