

Q/KHL

昆明黑露茶叶有限公司企业标准

Q/KHL 0003 S—2020

调味茶

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010018 S—2020

备案日期: 2020 年 02 月 27 日

2020-01-24 发布

2020-02-27 实施

昆明黑露茶叶有限公司 发布

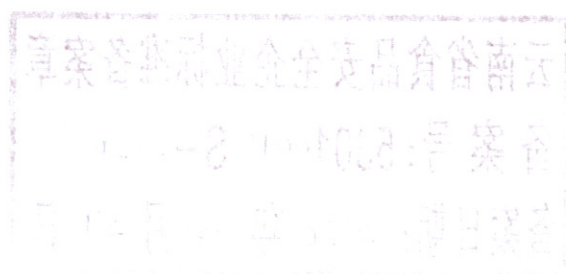
前 言

我公司生产的调味茶是以普洱茶、红茶、绿茶为原料，配以橘皮、红枣、罗汉果、重瓣红玫瑰、蒲公英、茉莉花、人参（人工种植）、荷叶、糯米香叶、金银花、桂花、柠檬、三七花、三七茎叶等一种或几种，经提取（或不提取）、拼配、制粒、粉碎（或不粉碎）、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工而成。。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2016《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。

本标准由昆明黑露茶叶有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：钟华强



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、运输和贮存。

本标准适用于以普洱茶、红茶、绿茶为原料，配以橘皮、红枣、罗汉果、重瓣红玫瑰、蒲公英、茉莉花、人参（人工种植）、荷叶、糯米香叶、金银花、桂花、柠檬、三七花、三七茎叶等一种或几种，经提取（或不提取）、拼配、制粒、粉碎（或不粉碎）、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工而成的调味茶。

2 规范性引用文件

本标准中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。

食品安全企业标准

号: 5301

S-

明: 年

3 产品分类

3.1 根据使用荷叶品种不同分为：绿茶调味茶、红茶调味茶、普洱茶调味茶。

3.2 按所使用的原辅料的不同分为：橘皮调味茶、红枣调味茶、罗汉果调味茶、重瓣红玫瑰调味茶、茉莉花调味茶、人参（人工种植）调味茶、荷叶调味茶、糯米香叶调味茶、金银花调味茶、桂花调味茶、柠檬调味茶、三七花调味茶、三七花、三七茎叶调味茶等。

3.3 根据工艺不同分为：紧压型调味茶、非紧压型调味茶、袋泡型调味茶。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 橘皮、罗汉果、重瓣红玫瑰、茉莉花、人参（人工种植）、荷叶、糯米香叶、金银花、桂花、柠檬等：应无霉变、无异味、无虫蛀，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

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 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。

4.1.5 大枣：应符合 GB/T 8535 的规定。

4.1.6 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.7 三七花：应符合 DBS53/023 的规定。

4.1.8 三七茎叶：应符合 DBS53/024 的规定。

4.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.10 其他辅料：应符合相应的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规定。

表1 感官要求

项 目	要 求			检验方法
	紧压型调味茶	非紧压型调味茶	袋泡型调味茶 颗粒状调味茶	
色 泽	具有相应品种固有的正常色泽			取适量样品置于清洁 的白瓷盘中，在自然光 线下目视、鼻嗅、口尝
形 态	形状端正匀称，松紧适 度，不起层脱面	形态为茶叶和单一或 混合的可食用植物的 叶、花、果（实）、根 茎、其他辅料的混合物	代泡型调味茶：滤袋外 形完整，冲泡后不溃 破，不漏茶 颗粒状调味茶：颗粒 状，无杂质	
气味和滋味	具有各品种应有的香气，无霉味及其它异味，味鲜爽、浓醇，无异味			
杂 质	无肉眼可见外来杂质			

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
灰分, g/100g ≤	11.0	GB 5009.4
水浸出物, g/100g ≥	20.0	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	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，并按JJF 1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶制品有关规定。

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

同一班次、同一批投料、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于10kg，抽取不少于2个独立包装样品，样品总量不得少于600g，样品分成2份，1份用于检验，1份用于留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分。

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，亦应进行检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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，若有任一指标不合格时，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 销售的包装标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，含人参（人工种植）、三七花、三七茎叶的产品还应标注不适宜人群和每日最大食用限量。

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关产品质量标准及食品安全标准的规定，封口严密，包装牢固。

6.2.2 茶叶滤纸：应符合 GB/T 28121 或 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混运。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。产品堆放应离地、离墙。

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》。

昆明黑露茶叶有限公司

备案单位(盖章)

2020年2月22日

钟华强

备案单位主要负责人(签字)

2020年2月22日

