

Q/LMJ

云南龙马江茶业有限公司企业标准

Q/LMJ 0002 S—2020

调味茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010326S-2020
备案日期: 2020年12月10日

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

2020-12-10 发布

2020-12-12 实施

云南龙马江茶业有限公司

发布

前 言

我公司生产的调味茶是以普洱茶、红茶、绿茶为主要原料，配以菊花、桂花、重瓣红玫瑰、茉莉花、辣木叶、桑叶、枸杞、百合、金银花、玫瑰茄、仙草、甘草、荷叶、糯米香叶、柠檬、葛根、山楂、莲子、胖大海、罗汉果、决明子、余甘子（滇橄榄）、薄荷叶、橘皮、三七花、三七茎叶等可食用植物的叶、花、果实等辅料，经粉碎（或不粉碎）、拼配、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工制成。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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量》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。

本标准由云南龙马江茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：曾印。

全企

01

年

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、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以普洱茶、红茶、绿茶为主要原料，配以菊花、桂花、重瓣红玫瑰、茉莉花、辣木叶、桑叶、枸杞、百合、金银花、玫瑰茄、仙草、甘草、荷叶、糯米香叶、柠檬、葛根、山楂、莲子、胖大海、罗汉果、决明子、余甘子（滇橄榄）、薄荷叶、橘皮、三七花、三七茎叶等可食用植物的叶、花、果实等辅料，经粉碎（或不粉碎）、拼配、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工制成的调味茶。

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 根据所使用茶叶品种的不同分为：绿茶调味茶、红茶调味茶、普洱茶调味茶。
- 3.2 根据辅料的不同分为：叶类调味茶、花类调味茶、果（实）类调味茶、混合类调味茶。
- 3.3 根据工艺的不同分为：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 原辅料要求

- 4.1.1 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。
- 4.1.2 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。
- 4.1.3 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.4 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.7 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.8 菊花、桂花、重瓣红玫瑰、茉莉花、辣木叶、桑叶、枸杞、百合、金银花、玫瑰茄、仙草、甘草、荷叶、糯米香叶、柠檬、葛根、山楂、莲子、胖大海、罗汉果、决明子、余甘子（滇橄榄）、薄荷叶、橘皮：应洁净、无虫蛀、无污染、无霉变、无异味，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.9 其他原辅材料：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的规定。

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	
形 态	形态端正匀称, 松紧适度。	具有该产品应有的形态。	滤袋完好, 不破不漏, 吊牌提线无脱落。	取适量样品置于洁净白色磁盘中, 在自然光线下目视、鼻嗅。
汤 色	具有该品种冲泡后应有的汤色。			
气味、滋味	具有该品种应有的香气和滋味, 无其他异味。			
杂 质	无肉眼可见外来杂质。			

4.3 理化指标要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	14.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	12.0	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(菊花)	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

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, 并按JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶制品的规定。

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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产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，发生下列情况之一时，亦应进行形式检验。

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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，允许用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6 标志标签、包装、运输和贮存

6.1 标志标签

6.1.1 产品包装的标签、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和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、混放。

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》。



备案单位(盖章)

2020年9月29日

备案单位主要负责人(签字)

2020年9月29日