

Q/YSX

云南山喜之食品有限公司企业标准

Q/YSX 0007—2020

调味茶

云南省食
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010030 S- 2020
备案日期: 2020 年 02 月 27 日

2020-01-22 发布

2020-02-27 实施

云南山喜之食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的调味茶，是以绿茶、红茶、乌龙茶、白茶和普洱茶为主要原料，配以三七花、三七茎叶、紫皮石斛、人参片（人工种植）、玛咖、重瓣红玫瑰、茉莉花、玫瑰茄、桂花、柠檬干、苦荞、薏米、桂圆干、红枣等，经拼配（或不拼配）、混合（或不混合）、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《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》及GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅的限量严于食品安全国家标准，其它指标根据产品实际制定。

本标准由云南山喜之食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑晓博、程乐斌。

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、乌龙茶、白茶和普洱茶为主要原料，配以三七花、三七茎叶、紫皮石斛、人参片（人工种植）、玛咖、重瓣红玫瑰、茉莉花、玫瑰茄、桂花、柠檬干、苦荞、薏米、桂圆干、红枣等，经拼配（或不拼配）、混合（或不混合）、包装等工艺制成的调味茶。

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 根据包装方式不同分为：袋泡型和非袋泡型

3.2 根据原料的不同分为：三七花调味茶、三七茎叶调味茶、紫皮石斛调味茶、人参（人工种植）调味茶、玛咖调味茶、重瓣红玫瑰调味茶、茉莉花调味茶、玫瑰茄调味茶、桂花调味茶、柠檬调味茶、苦荞调味茶、薏米调味茶、桂圆干调味茶、红枣调味茶等

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。

4.1.2 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。

4.1.3 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.1 的规定。

4.1.4 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。

4.1.5 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。

4.1.6 人参（人工种植）、重瓣红玫瑰、茉莉花、玫瑰茄、桂花、柠檬干、苦荞、薏米、桂圆干、红枣等原料：应无劣变、无霉变、无虫蛀、无污染，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.7 玛咖：应符合 DBS 53/001 的规定。

4.1.8 三七花：应符合 DBS53/023 的规定。

4.1.9 三七茎叶：应符合 DBS53/024 的规定。

4.1.10 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。

4.1.11 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

4.2 感官要求

品安全企业标准

5301

S-

年

月

应符合表1的规定

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
组织形态	具体各产品固有的形态，无劣变，霉变。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，冲泡后在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	具体各产品固有的色泽，冲泡后汤色正常。	
滋味、气味	具体各产品固有的滋味和气味，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
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	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，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶制品的规定。

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

以同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽样，样品数量600 g，将样品分成2份，每份1 kg，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门或委托第三方检验机构部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目为：感官、净含量、水分。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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 检验规则

该产品检验项目中全部检验合格，则判定该批产品为合格品。其检验项目如有任一项不合格时，允许加倍抽样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售的包装标志及标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，含人参、玛咖、紫皮石斛、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 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及容器应符合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，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品堆放应离地、离墙。

备案章

日

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）

2020年 2月 20日

A handwritten signature in black ink, appearing to be '程文斌' (Cheng Wenbin), written over a horizontal line.

备案单位主要负责人（签字）

2020年 2月 20日