

Q/YYP

云南彝普茶业有限公司企业标准

Q/YYP 0001 S—2020

调味茶

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010034 S-2020
备案日期: 2020年03月04日

2020-01-26 发布

2020-03-04 实施

云南彝普茶业有限公司 发布

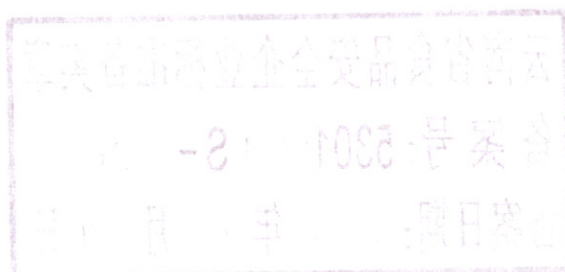
前 言

我公司生产的调味茶是以普洱茶、红茶、绿茶为主要原料，配以糯米香叶、荷叶、大枣、肉桂、茉莉花、重瓣红玫瑰、菊花、金银花、桂花，茉莉花、丹凤牡丹花，经拼配、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，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照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 食品中最大农药残留限量》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。

本标准由云南彝普茶业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李龙山。



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。

本标准适用于以普洱茶、红茶、绿茶为主要原料，配以糯米香叶、荷叶、大枣、肉桂、茉莉花、重瓣红玫瑰、菊花、金银花、桂花，茉莉花、丹凤牡丹花，经拼配、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

按原料不同分为：普洱茶（生茶、熟茶）、绿茶、红茶调味茶。

按外观形态分为：紧压茶调味茶、散茶调味茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。

4.1.2 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。

4.1.3 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。

4.1.4 糯米香叶、大枣、肉桂、茉莉花、重瓣红玫瑰、菊花、金银花、桂花、茉莉花、丹凤牡丹花、荷叶：应色泽正常，无病虫害、无腐烂变质、无异味；应符合食品安全国家标准及有关规定，不得添加不可食部分。

4.1.5 其它原辅料：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
色泽	具有各品种固有的正常色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻
形态	紧压茶：松紧适度，成型完整；散茶：条形完整。	
滋味、气味	具有各品种应有的滋味和气味，无异味。	

杂质	无肉眼可见外来杂质。	嗅、冲泡后口尝。
----	------------	----------

4.3 理化指标

应符合表2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

应符合表GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.6 (菊花 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，并按JJF 1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 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、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

样品基数不得小于 10kg，所抽样品应具有相同的花色、等级、包装规格和净含量，品质一致，并在同一地点、同一期间内加工包装的产品。随机抽取600g样品，抽取的样品迅速分装于两个样罐或样袋中，样品分成二份，一份检验用，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品应由生产厂的质量监督部门进行检验，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，型式检验项目为技术要求中的全部项目。有下列情况之一时，亦要应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变，可能影响质量时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上又恢复生产时；
- 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不合格，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 产品销售包装的标符标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合食品安全相关标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

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。仓库内产品，按不同品种和等级分别离地离墙堆码整齐。

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《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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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》。



李龙山

备案单位主要负责人（签字）

2020年2月29日