

Q/QCC

晋宁钦臣茶业商贸有限公司企业标准

Q/QCC 0001 S—2021

调味茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010643 S-2021
备案日期: 2021 年 12 月 15 日

2021-12-13 发布

2021-12-15 实施

晋宁钦臣茶业商贸有限公司 发布

前 言

我公司生产的调味茶是以普洱茶、绿茶、红茶、白茶、黄茶、乌龙茶为主要原料，添加（或不添加）荷叶、玉竹、重瓣红玫瑰、金银花、菊花、枸杞、山楂、枣干、龙眼（桂圆）、人参（人工种植5年及5年以下）、决明子、甘草、薏苡仁、胖大海等，添加（或不添加）食品添加剂，经挑选、干燥（或不干燥），拼配（或不拼配）、粉碎（或不粉碎）、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》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》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由晋宁钦臣茶业商贸有限公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王锦赋。

省食品

号: 5

日期:

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。

本标准适用于以普洱茶、绿茶、红茶、白茶、黄茶、乌龙茶为主要原料，添加（或不添加）荷叶、玉竹、重瓣红玫瑰、金银花、菊花、枸杞、山楂、枣干、龙眼（桂圆）、人参（人工种植5年及5年以下）、决明子、甘草、薏苡仁、胖大海等，添加（或不添加）食品添加剂，经挑选、干燥（或不干燥），拼配（或不拼配）、粉碎（或不粉碎）、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

3.1 根据使用茶叶不同可分为：普洱茶调味茶、绿茶调味茶、红茶调味茶、白茶调味茶、黄茶调味茶、乌龙茶调味茶。

3.2 按生产工艺的不同分为：加料调味茶、加香调味茶、混合调味茶。

3.2.1 加料调味茶：以茶叶为基本原料，添加适量比例的其他食品原料，包装制成的调味茶产品。

3.2.2 加香调味茶：以茶叶为基本原料，添加适量比例的香料、香精等食品添加剂，包装制成的调味茶产品。

3.2.3 混合调味茶：以茶叶为基本原料，添加适量比例的其他食品原料和适量比例的香料、香精等食品添加剂，包装制成的调味茶产品。

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 14456.1 或 GB/T 14456.2 或 GB/T 14456.3 的规定。

4.1.3 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。

4.1.4 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.2 规定。

4.1.5 黄茶：应符合 GB/T 21726 的规定。

4.1.6 白茶：应符合 GB/T 22291 规定。

4.1.7 荷叶、重瓣玫瑰、金银花、菊花、玉竹、枸杞、山楂、枣干、龙眼（桂圆）、决明子、甘草、薏苡仁、胖大海：应新鲜、无腐烂、无霉变、无杂质；并应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.8 人参（人工种植5年及5年以下）：应洁净、无虫蛀、无污染、无霉变、无异味，并应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.9 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.10 枣干：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.12 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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
外观形态	洁净、干燥、无霉变，具有该品特有的形态。	将适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线明亮目视、鼻嗅，取适量样品置于清洁的透明容器中，冲泡后目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	具有该品应有的正常色泽，冲泡后具有正常汤色。	
气味、滋味	具有该品种应有的气味和滋味，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（菊花4.0）	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。并按JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

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

同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样，抽样基数不少于10 kg，随机抽取600 g，抽样分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- 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

检验结果中有任何一项不符合本标准要求的，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 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

包装材料和容器应符合相关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。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。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。

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》。

晋宁钦臣茶业商贸有限公司

备案单位（盖章）

王锦斌

备案单位主要负责人（签字）

2021年11月24日

2021年11月24日