

# Q/MHC

## 勐海茶厂企业标准

Q/MHC 0004 S—2020

代替 Q/MHC 0004 S-2017

### 调味茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5328 0012S-2020

备案日期: 2020 年 4 月 9 日

云南省  
备案  
备案日期

2020-04-09 发布

2020-04-09 实施

勐海茶厂

发布

## 前 言

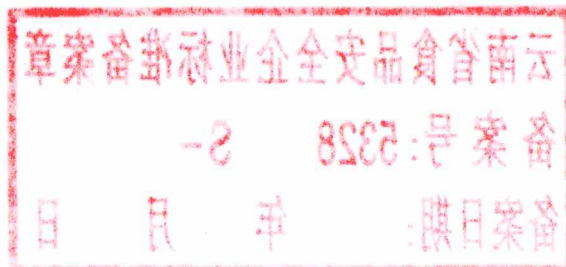
我公司生产的调味茶是以普洱茶、红茶、绿茶为主要原料，配以菊花、重瓣红玫瑰、茉莉花、荷叶、桑叶、甘草、橘皮、柠檬、罗汉果、薄荷、桂花，经拼配、压制（或不压制）、烘干、解散（或不解散）、包装工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

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 2763-2019 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，参照GB/T 22111-2008 《地理标志产品 普洱茶》的规定制定，其中铅严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/MHC 0004 S-2017

本标准由勐海茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：曾新生、郑鲁、赵月凤。



# 调味茶

## 1 范围

本标准规定了调味茶的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、包装、运输、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、重瓣红玫瑰、茉莉花、荷叶、桑叶、甘草、橘皮、柠檬、罗汉果、薄荷、桂花，经拼配、压制（或不压制）、烘干、解散（或不解散）、包装工艺制成的调味茶。

## 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。

## 3 产品分类

- 3.1.1 按原料不同分为：普洱茶调味茶、红茶调味茶、绿茶调味茶。  
3.1.2 根据工艺分为：紧压型调味茶、非紧压型调味茶。

## 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 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 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定；  
4.1.5 柠檬：应符合 GB/T 29370 的规定；  
4.1.6 薄荷：应符合 GB/T 32736 的规定；  
4.1.7 罗汉果：应符合 NY/T 694 的规定；  
4.1.8 橘皮、菊花、重瓣红玫瑰、茉莉花、荷叶、桑叶、桂花：应洁净、无虫蛀、无污染、无霉变、无异味，并符合相应的食品标准及有关规定；  
4.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定，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。

食品安全企业标  
证号：5328 S-  
有效期至： 年

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	
形态	形态端正匀称,松紧适度,不起层脱面。	形态为茶叶和单一的可食用植物的叶或花、果(实)的混合物。	GB/T 23776
滋味及气味	呈植物和茶的香气,无不良气味。		
性状	具有本品相应的性状。		
色泽	具本品相应的色泽。		
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	≤ 11.5	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 10.0	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4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 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JJF 1070 规定的方法测定。

## 4.7 食品添加剂

食品添加剂使用应符合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

以同一品种的配料，同一批投料，同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

## 5.2 抽样

按照GB/T 8302 的规定执行。

## 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由本厂检验室进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂，检验项目为感官、水分、灰分、净含量。

## 5.4 型式检验

型式检验每年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺和生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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

检验结果中有任一项指标不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

- 6.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 的规定；
- 6.1.2 产品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应的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、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。



## 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4月9日

备案单位主要负责人(签字)

2020年4月9日