

# Q/CPS

## 勐海存普升茶厂企业标准

Q/CPS 0001 S—2020

### 调味茶

云南省食品

备案号:5328

备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章

备案号:5328<sup>0033</sup>S-2020

备案日期:2020年7月7日

2020-05-29 发布

2020-06-25 实施

勐海存普升茶厂

发布

## 前 言

我厂生产的调味茶是以普洱茶、绿茶、红茶、白茶为主要原料，配以橘皮、金银花、菊花、桂花、重瓣红玫瑰、茉莉花、柠檬、枸杞、大枣、甘草、荷叶、糯米香叶，经拼配、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装工艺加工制成。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》、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。

本标准由勐海存普升茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：龚存富、台海川。

品食省南云  
23:号案备  
:候日案备

章案备部科业企全安品食省南云  
-2 2358:号案备  
日 月 年 :候日案备

# 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、包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于以普洱茶、绿茶、红茶、白茶为主要原料，配以橘皮、金银花、菊花、桂花、重瓣红玫瑰、茉莉花、柠檬、枸杞、甘草、荷叶、糯米香叶、大枣，经拼配、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装工艺加工制成的调味茶。

## 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 根据使用茶叶品种不同分为：普洱调味茶、绿茶调味茶、红茶调味茶、白茶调味茶。

3.1.2 根据工艺分为：紧压型调味茶、非紧压型调味茶、袋泡型调味茶。

## 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 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 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定；

4.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定；

4.1.6 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定；

4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；

4.1.8 橘皮、金银花、菊花、桂花、重瓣红玫瑰、茉莉花、柠檬、荷叶、糯米香叶、大枣；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。

全企业标  
28 S-  
年 月

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	
外 观	形状端正匀称, 松紧适度, 不起层脱面。	形态为茶叶与单一或混合的可食用植物的叶或者花、果(实)、根茎、其他辅料的混合物。	形态为滤袋, 外形完整, 冲泡后不溃破, 不漏茶	GB/T 23776
色 泽	具有相应品种应有的色泽。			
滋味与气味	具有相应品种应有的香气和滋味, 无霉味及其他异味, 味鲜爽、浓醇。			
汤 色	具有相应品种应有的汤色。			
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。			

## 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	≤ 11.0	GB 5009.4
水浸出物, g/100g	≥ 20.0	GB/T 8305

## 4.4 污染物限量

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的要求。

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(限菊花)	GB 5009.12

## 4.5 农药残留限量

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 规定的方法检验。

## 4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中茶制品的规定。

## 4.8 生产加工过程中的卫生要求

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、同一次投料、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GB/T 8302的规定执行。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，经检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、净含量。

### 5.4 型式检验

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

- a) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- b) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- 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

检验结果中有一项指标不合格时，允许用留样进行复检，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。包装材料符合 GB/T 25436、GB/T 28121 的规定。

### 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

应符合 GB/30375 的规定。

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 7月 7日

龚存富

备案单位主要负责人 (签字)

2020年 7月 7日