

Q/YFY

勐海溢沅源茶厂（普通合伙）企业标准

Q/YFY 0001 S—2020

替代 Q/YFY 0001 S—2017

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: 5328 0021 S-2020
备案日期: 2020 年 5 月 13 日

2020-05-13 发布

2020-05-13 实施

勐海溢沅源茶厂（普通合伙） 发布

前 言

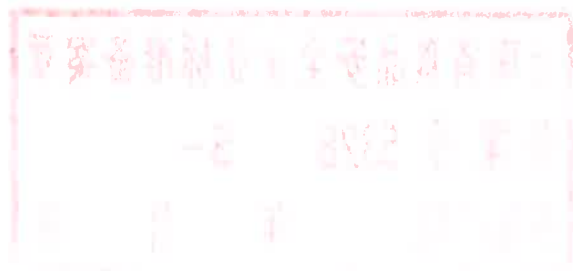
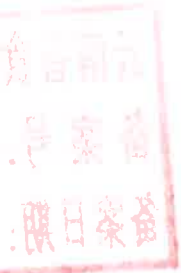
我公司生产的调味茶是以普洱茶、红茶为主要原料，配以橘皮、菊花、柠檬、枸杞、大枣、茉莉花、重瓣玫瑰花、糯米香叶，经拼配、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

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，其中铅指标严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准替代Q/YFY 0001 S—2017《调味茶》

本标准由勐海溢沅源茶厂（普通合伙）提出、起草并解释。

本标准主要起草人：邓学。



调味茶

1 范围

本标准适用于以普洱茶普洱茶、红茶为主要原料，配以橘皮、菊花、柠檬、枸杞、大枣、茉莉花、重瓣玫瑰花、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

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 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 4.1.3 枸杞：应符合 GB/T18672 的规定；
- 4.1.4 茉莉花、重瓣玫瑰花、糯米香叶、橘皮、菊花、柠檬、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。
- 4.1.5 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
	紧压型调的味茶	非紧压型的调味茶	袋泡茶调味茶	
形 态	形状端正均匀，松紧适度，不起层脱面。	形态为茶叶和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。			
滋味及气味	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。			

安全企业标准
5328 S-
年 月

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 $\leq$	15.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g $\leq$	11.0	GB 5009.4
水浸出物, g/100g $\geq$	20.0	GB/T 8305

4.4 理化指标

应符合表2的要求。

表3 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分; g/100g $\leq$	15.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g $\leq$	11.0	GB 5009.4
水浸出物, g/100g $\geq$	20.0	GB/T 8305

4.5 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4 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅 (以Pb计), mg/kg $\leq$	4.0	GB5009.12

4.6 农药残留限量

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, 按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中茶制品的规定。

4.9 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、同一批投料、同一工艺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,经检验合格后方并可出厂。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,亦应进行型式检验:

- a) 原料、生产工艺、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

检验结果中若有一项不符合本标准要求时,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。包装材料应符合 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/T 30375的规定。

备案章

日

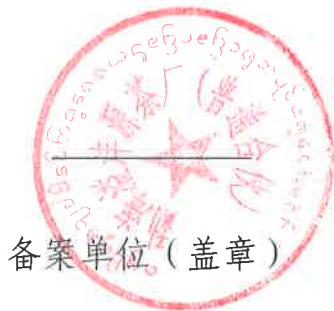
备案单位承诺书

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5月13日

陈志龙

备案单位主要负责人（签字）

2020年5月13日