

Q/BJT

云南农垦集团勐海八角亭茶业有限公司企业标准

Q/BJT 0001 S—2020

调味茶

云南省食品
备案号:53
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53280010S-2020
备案日期:2020年4月15日

2020-03-19 发布

2020-04-15 实施

云南农垦集团勐海八角亭茶业有限公司
发布

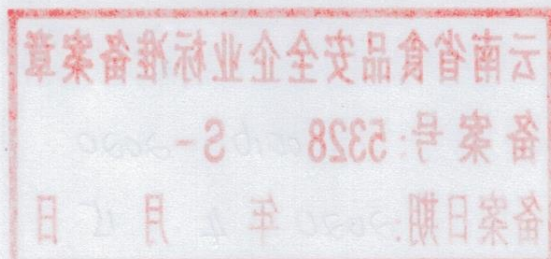
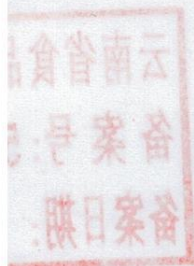
前 言

我公司生产的调味茶是以普洱茶为主要原料，配以辣木叶，经拼配、压制（或不压制）、干燥、包装工艺而制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《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》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余的指标根据产品实际制定。

本标准由云南农垦集团勐海八角亭茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈胜军、罗恩勇、梁建新、黄亮、包金妹、朱文荣、张腾元、董宇、马伊豪、刘永兴、王先亮、田洋、张燕平、刘永华。



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为主要原料，配以辣木叶，经拼配、压制（或不压制）、干燥、包装工艺而制成。

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 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 辣木叶：应洁净、无污染、无霉变、无异味，并符合相应的食品安全标准及有关规定；
- 4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

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	清洁、干燥、无霉变，具有该品特有的形态	GB/T 23776
色 泽	具有该品应有的正常色泽，冲泡后具有正常汤色	
滋味、气味	具有该品的滋味和气味，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。

安全企业标准行
28 S-
年 月

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g ≤	11.0	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5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	GB5009.12

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，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

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

产品出厂前必须经公司质量检验部门或委托第三方检验机构部门检验合格，并签发合格证方可出厂，出厂检验项目为：感官、净含量、水分。

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,若检验项目中有任一项不符合本标准,允许加倍抽样复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存。

6.1 标志

- 6.1.1 销售的包装标志及标签应符合 GB 7718 的规定;
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

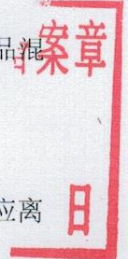
包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定;封口严密,包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生有防雨、防潮、防晒设施;装运时应轻拿轻放,不得与有毒、有害的物品混装、混运。运输过程不得暴晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在通风、干燥、清洁、阴凉、无异味的库房内、严禁日晒、雨淋、烟火。产品堆放应离地、离墙。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。



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）

备案单位主要负责人（签字）

2020年4月21日

2020年4月21日