

# Q/XHH

## 西双版纳洪海茶业有限责任公司企业标准

Q/XHH 0001 S—2021

---

### 调味茶

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53280057 S-2021  
备案日期: 2021年8月11日

云南省食  
备案号  
备案日期

2021-07-08 发布

2021-08-11 实施

西双版纳洪海茶业有限责任公司 发布

## 前 言

我公司生产的调味茶是以普洱茶、绿茶、白茶或红茶为主要原料，配以菊花、重瓣红玫瑰、茉莉花、金银花、枸杞、柠檬、仙草、荷叶、糯米香叶、丹凤牡丹花、紫皮石斛、橘皮、余甘子；经拼配、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装加工制成。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，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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。

本标准由西双版纳洪海茶业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈燕海。

# 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。

本标准适用于普洱茶、绿茶、白茶或红茶为主要原料，配以菊花、重瓣红玫瑰、茉莉花、金银花、枸杞、柠檬、仙草、荷叶、糯米香叶、丹凤牡丹花、紫皮石斛、橘皮、余甘子；经拼配、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装加工制成的调味茶。

## 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：普洱茶调味茶、绿茶调味茶、白茶调味茶、红茶调味茶。

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 原料及辅料

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 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定；

4.1.4 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定；

4.1.5 菊花、重瓣红玫瑰、茉莉花、金银花、枸杞、柠檬、仙草、荷叶、糯米香叶、丹凤牡丹花、紫皮石斛、橘皮、余甘子；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；

4.1.6 其他原辅料：应符合相应食品标准和有关规定，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
	紧压型调味茶	非紧压型调味茶	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)、	形态为滤袋外形完整，冲泡后不溃破，	GB/T 23776

品安全企业标

5328

S-

年

	根茎、其他辅料的混合物。	不漏茶。	
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。		
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。		

#### 4.3 理化指标

应符合表2的要求。

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

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 ≤	4.0	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，按JJF1070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 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。检验项目：感官、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

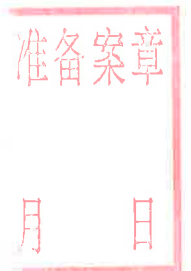
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。包装材料应符合 GB/T 25436、GB/T 28121 的规定。

### 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）

2021年8月11日

陈燕海

备案单位主要负责人（签字）

2021年8月11日