

Q/BMC

双江帮木红军茶叶有限责任公司企业标准

Q/BMC 0001S—2020

调味茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53090041 S-2020
备案日期: 2020年 12月 18日

云南省食
备案号:
备案日期:

2020-12-18 发布

2020-12-21 实施

双江帮木红军茶叶有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的调味茶是以普洱茶、白茶为主要原料，配以或不配以紫皮石斛、桔皮、荷叶、桑叶、糯米香叶、菊花、重瓣红玫瑰、桂花、金银花、滇橄榄、苦瓜、木瓜、玉竹、甘草、决明子、槐米、白果、葛根、山楂和柠檬等辅料，经拼配混合、制粉（或不制粉）、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、杀菌（或不杀菌）、包装等工艺制成。

目前本公司生产的调味茶尚无国家标准、行业标准和地方标准，现根据《中华人民共和国标准化法》、相关国家标准、行业标准和地方标准的规定，结合本公司实际情况，特制订本企业产品标准，作为组织生产、检验和销售的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7101《食品安全国家标准 饮料》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准是本公司在生产调味茶时应统一遵守的文件，以使本公司的调味茶生产标准化和规范化。

本标准由双江帮木红军茶叶有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：唐红军、唐兴雄、张新沅。

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、运输和贮存。

本标准适用于以普洱茶、白茶为主要原料，配以或不配以紫皮石斛、桔皮、荷叶、桑叶、糯米香叶、菊花、重瓣红玫瑰、桂花、金银花、滇橄榄、苦瓜、木瓜、玉竹、甘草、决明子、槐米、白果、葛根、山楂和柠檬等辅料，经拼配混合、制粉（或不制粉）、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、杀菌（或不杀菌）、包装等工艺制成的调味茶。

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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 调味茶

以普洱茶、白茶为主要原料，配以可食用植物的叶、花、果（实）、根茎，经拼配混合、制粉（或不制粉）、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、杀菌（或不杀菌）、包装等工艺制成的茶制品。

3.2 产品分类

3.2.1 根据使用茶叶品种的不同分为：普洱茶制品、白茶制品。

3.2.2 根据添加的可食用植物的不同分为：叶类调味茶、花类调味茶、果实类调味茶、根茎类调味茶、混合类调味茶。

3.2.3 根据工艺不同分为：紧压型调味茶、非紧压型调味茶。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。

4.1.2 白茶：应符合 GB/T 22291 和 GB/T 31751 的规定。

4.1.3 紫皮石斛、桔皮、荷叶、桑叶、糯米香叶、菊花、重瓣红玫瑰、桂花、金银花、滇橄榄、苦瓜、木瓜、玉竹、甘草、决明子、槐米、白果、葛根、山楂和柠檬等应无霉变、无肉眼可见外来杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

安全企业标准

309 S-

年 月

4.1.5 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	指 标	试验方法
形态	具有相应产品固有的形态。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在正常光线下目视、鼻嗅，冲泡后口尝
香气和滋味	具有相应品种特有的香气和滋味，无异味。	
汤色	具有相应品种固有的汤色。	
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	试验方法
水分, g/100g ≤	10.0~20.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	15.0	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 的规定。

表 3 污染物限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）, mg/kg ≤	1.6（菊花 4.0）	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 微生物限量

应符合 GB 7101 的规定。

4.8 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 中的规定方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

在同一批产品中随机抽样，抽样基数不得小于 10kg，每批产品中随机抽取 5 个以上的独立包装，样品量不低于 1kg，分为两份，一份检验，一份留样。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质检部门检验合格，附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出本厂检验结果与上一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不符合本标准要求时，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 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 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、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的食品仓库内，堆放时应隔墙和离地 10 cm~20 cm 分类摆放，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，产品垒叠高度不得超过 8 层，贮存温度应保持在 1℃~25℃。
