

37
Q/YSC

永 德 县 顺 成 茶 厂 企 业 标 准

Q/YSC 0001S—2020

代替 Q/YSC 0001S-2017

调味茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5309 0001S-2020

备案日期: 2020年 2 月 6 日

云南省

备案号

备案日期

2020-03-06 发布

2020-03-09 实施

永 德 县 顺 成 茶 厂 发 布

前 言

本厂生产的调味茶是以普洱茶、绿茶和红茶为主要原料，配以可食用植物的叶、花、果（实）、根茎，经拼配、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装等工艺制成。

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》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。

本标准与 Q/YSC 0001S-2017 相比，主要变化如下：

- 修改了标准名称、前言和规范性引用文件。
- 修改了理化指标的内容。
- 修改了食品添加剂的内容。
- 修改了标志、包装、运输和贮存的内容。

本标准由永德县顺成茶厂提出。

本标准由永德县顺成茶厂起草并解释。

本标准主要起草人：唐涇涇、张新沉。

本标准于 2020 年 2 月首次修订。

调味茶

1 范围

本标准规定了调味茶的术语和定义、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、绿茶和红茶为主要原料，配以可食用植物的叶、花、果（实）、根茎，经拼配、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装等工艺制成的调味茶。

2 规范性引用文件

本标准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、绿茶和红茶为主要原料，配以可食用植物的叶、花、果（实）、根茎，经拼配、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装等工艺制成的产品。

4 产品分类

4.1 根据使用茶叶品种不同分为：绿茶制品、红茶制品和普洱茶制品。

4.2 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。

4.3 根据工艺不同分为：紧压型调味茶、非紧压型调味茶、袋泡型调味茶。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。

5.1.2 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。

5.1.3 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。

品安全企业标准

5309 S-

年 月

5.1.4 仙草、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、白果等食药两用植物应无霉变、无肉眼可见外来杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。

5.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.6 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。

5.2 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
	紧压型调味茶	非紧压型调味茶	袋泡型含茶	
形态	形状端正匀称，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花、果（实）、根茎和其他辅料的混合物。	形态为滤袋，外形完整，冲泡后不破损，不漏茶。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在主任光线下目视、鼻嗅，冲泡后口尝
色泽	具有各品种固有的正常色泽。			
香气和滋味	具有各品种应有的香气，无霉味和其他异味，味正鲜美、浓醇。			
汤色	具有各品种应有的汤色。			
杂质	无肉眼可见外来杂质			

5.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
水分，g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤ 11.0	GB/T 8306
水浸出物，g/100g	≥ 20.0	GB/T 8305

5.4 污染物限量

应符合 GB2762 规定。严于食品安全国家标准的指标，应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量

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

5.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 规定。

5.6 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 中的规定方法测定。

5.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

5.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样

在同一批产品中随机抽取，抽样基数不得小于 10kg，抽取不少于 2 个独立包装样品，样品总量不得少于 600g，分成两份，一份检验，一份留样。

案章

日

6.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂的质量检验部门检验合格签发合格证后方可出厂，出厂检验项目：感官、净含量、水分。

6.4 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，应进行型式检验：

- 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。

6.5 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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

包装标签、标识应符合GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 包装

7.2.1 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。

7.2.2 茶叶滤纸：应符合 GB/T 25436 或 GB/T 28121 的规定。

7.3 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。

7.4 贮存

产品应在清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品贮存，应符合茶叶贮存标准规定贮存条件。

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》。



2020年2月26日

唐澄澄

备案单位主要负责人（签字）

2020年2月26日