

Q/YJF

云南凤庆精凤茶业有限公司企业标准

Q/YJF 0001 S—2020

代替 Q/ YJF 0001 S-2017

调味茶（含茶制品）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5309 0040 S-2020

备案日期: 2020 年 11 月 13 日

云南省食

备案号:

备案日期:

2020 - 11 - 13 发布

2020 - 11 - 16 实施

云南凤庆精凤茶业有限公司

发 布

前 言

我公司生产的调味茶（含茶制品），是以红茶、绿茶、普洱茶、乌龙茶、铁观音等为原料，配以甘草、橘皮、玛咖、玫瑰茄、辣木叶、丹凤牡丹花、柠檬草、甜叶菊、葛根、玉米须、淡竹叶、胖大海、绞股蓝、苦丁茶、罗汉果、人参（人工种植）、枸杞、山楂、重瓣红玫瑰、菊花、茉莉花、桂花、桑叶、决明子、刀豆、小茴香、小蓟、山药、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、栀子、砂仁、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑葚、桔荷叶、莱菔子、紫苏、紫苏籽、黑芝麻、胡椒、槐米、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、蝮蛇、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香等可食用花卉及植物干品为原料，按特定的配方经拼配，成型（或不成型）、粉碎（或不粉碎）、紧压（或不紧压）、包装等工艺加工制成。

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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《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。

本标准由云南凤庆精凤茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：秦玉祥。

调味茶（含茶制品）

1 范围

本标准规定了调味茶（含茶制品）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以红茶、绿茶、普洱茶、乌龙茶、铁观音等为原料，配以甘草、橘皮、玛咖、玫瑰茄、辣木叶、丹凤牡丹花、柠檬草、甜叶菊、葛根、玉米须、淡竹叶、胖大海、绞股蓝、苦丁茶、罗汉果、人参（人工种植）、枸杞、山楂、重瓣红玫瑰、菊花、茉莉花、桂花、桑叶、决明子、刀豆、小茴香、小蓟、山药、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑葚、桔荷叶、莱菔子、紫苏、紫苏籽、黑芝麻、胡椒、槐米、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、蝮蛇、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香等可食用花卉及植物干品为原料，按特定的配方经拼配，成型（或不成型）、粉碎（或不粉碎）、紧压（或不紧压）等工艺加工制成。

品安全企业标准

5309 S-

年 月

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。

3.1.2 红茶：应符合 GB/T 13738 的规定。

3.1.3 绿茶：应符合 GB/T 14456 的规定。

3.1.4 甘草、橘皮、玛咖、玫瑰茄、辣木叶、丹凤牡丹花、柠檬草、甜叶菊、葛根、玉米须、淡竹叶、胖大海、绞股蓝、苦丁茶、罗汉果、人参（人工种植）、枸杞、山楂、重瓣红玫瑰、菊花、茉莉花、桂花、桑叶、决明子、刀豆、小茴香、小蓟、山药、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、砂仁、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑葚、桔荷叶、莱菔子、紫苏、紫苏籽、黑芝麻、胡椒、槐米、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、蝮蛇、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香等可食用花卉及植物干品：应无劣变、无污染、无病虫害、无腐烂变质、无异味，并符合食品安全标准及有关规定。

3.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.6 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

3.2 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
色泽	具有茶制品固有色泽和添加物特有色泽	GB/T 23776
滋味、气味	具有茶的固有滋味和添加物的特有香味，无异味	
形态	无霉变，无虫蛀	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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，% ≤	20.0	GB 5009.3
总灰分，% ≤	8.0	GB 5009.4

3.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计),mg/kg ≤	4.0	GB 5009.12
其他污染物	按 GB 2762 规定执行	

3.5 农药残留限量

应符合表4的规定。

表4 农药残留限量

项 目	指 标	检验方法
六六六, mg/kg ≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg ≤	0.2	
三氯杀螨醇, mg/kg ≤	0.2	GB/T 5009.176
氰戊菊酯, mg/kg ≤	0.1	GB/T 5009.110
乙酰甲胺磷, mg/kg ≤	0.1	GB/T 5009.103
杀螟硫磷, mg/kg ≤	0.5	GB/T 14553
其他农药残留	按 GB 2763 规定执行	

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次同一品种的样品基数不得少于5kg，随机抽取600g，样品分成2份，1份用于检验，1份留样。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果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。

4.5 检验规则

检验结果中有一项不合格，用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 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，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，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。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。
