

# Q/PCC

## 临沧普粹茶叶有限公司企业标准

Q/PCC 0001 S—2021

### 调味茶

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5309 0036 S-2021  
备案日期: 2021年 8月 13日

云南省  
备案  
备案日期

2021-08-13 发布

2021-08-16 实施

临沧普粹茶叶有限公司 发布

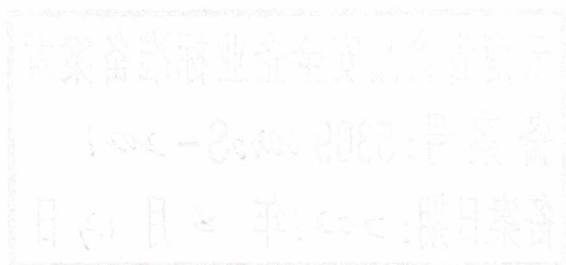
## 前 言

我公司生产的调味茶是以普洱茶、绿茶、红茶为主要原料，配以橘皮、紫皮石斛、菊花、重瓣红玫瑰、金银花等单一或多种可食用植物，经拼配、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易及仲裁的依据。

本标准的安全性指标是根据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》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由临沧普粹茶叶有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：普国忠、刘云山。



# 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、绿茶、红茶为主要原料，配以橘皮、紫皮石斛、菊花、重瓣红玫瑰、金银花等单一或多种可食用植物，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 根据使用茶叶品种不同分为：普洱茶调味茶、绿茶调味茶、红茶调味茶。

3.2 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。

## 4 技术要求

### 4.1 原料及辅料要求

4.1.1 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的标准要求。

4.1.2 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的标准要求。

4.1.3 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的标准要求。

4.1.4 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的标准要求。

4.1.5 橘皮、紫皮石斛、菊花、重瓣红玫瑰、金银花：应洁净、无虫蛀、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。

4.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

食品安全企业标准  
 号: 5309 S-  
 年 月

项 目	要 求			检验方法
	紧压型调味茶	非紧压型调味茶	袋泡型调味茶	
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花、果（实）、根茎、其他辅料的混合物。	形态为滤袋外形完整，冲泡后不溃破，不漏茶。	GB/T 23776
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，味浓醇，味正常。			
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验标准
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 污染物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物指标

铅（以Pb计），mg/kg	≤	4.0	GB 5009.12
其他污染物	按GB 2762的规定执行		

#### 4.5 农药残留

应符合表 4 的规定。

表 4 农药残留

六六六（HCH），mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT），mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19
杀螟硫磷，mg/kg	≤	0.5	NY/T 761
乙酰甲胺磷，mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.103
氰戊菊酯，mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.110
三氯杀螨醇，mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.176
其他农药残留限量	按GB 2763和相关国家标准的规定执行		

#### 4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 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 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 的规定进行。从同一批次产品中随机抽取，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，样品分为两份，一份用于检验，一份留样。

#### 5.3 出厂检验

产品出厂前须经公司检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验项目按国家相关规定执行。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况时之一时，应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、设备发生重大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出的型式检验要求时。

#### 5.5 判定规则

检测结果全部符合本标准规定的要求，则判该批产品合格。检验结果若有任一项不合格时，用留样进行复检，并以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 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

包装应符合 GB/T 25436、GB/T 28121 规定，包装应牢固、洁净、防潮，能保护茶叶品质，并能长期贮存、运输；接触茶叶的内包装材料应符合国家相关规定，包装容器应干燥、清洁、卫生安全、无异味。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运；搬运时轻放，严禁扔、摔挤。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，无异味的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。