

Q/PGT

普洱宫廷茶厂（普通合伙）企业标准

Q/PGT 0001 S—2020

代替 Q/ PGT 0001 S-2017

调味茶

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308⁰⁰¹² S- 2020
备案日期: 2020 年 04 月 17 日

2020 - 04 - 07 发布

2020 - 04 - 17 实施

普洱宫廷茶厂（普通合伙） 发布

前 言

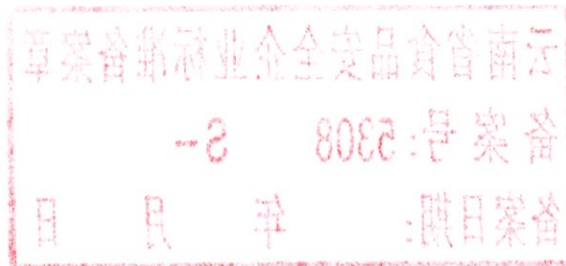
我厂生产的调味茶是以红茶、绿茶、普洱茶为主要原料，配以可食用植物干品：菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茉莉花、桂花、金银花、黄精、余甘子、糯米香叶、荷叶、橘皮、枸杞、辣木叶、蒲公英、甘草、山楂、干制三七花、玛咖干制品、紫皮石斛、人参（人工种植5年及5年以下），经拼配、压制（或不压制）、包装等工艺制成的调味茶。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易仲裁的依据。

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》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/PGT 0001 S-2017《调味茶》。

本标准由普洱宫廷茶厂（普通合伙）提出、起草并解释。

本标准主要起草人：白祖良、蒋云海、扬秀琼、李永斌。



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。

本标准适用于以红茶、绿茶、普洱茶为主要原料，配以可食用植物干品：菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茉莉花、桂花、金银花、黄精、余甘子、糯米香叶、荷叶、橘皮、枸杞、辣木叶、蒲公英、甘草、山楂、干制三七花、玛咖干制品、紫皮石斛、人参（人工种植5年及5年以下），经拼配、压制（或不压制）、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 产品分类

根据添加配料及生产工艺不同分为：加料调味茶、加香调味茶、混合调味茶、袋泡调味茶、紧压调味茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。
- 4.1.2 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。
- 4.1.3 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 4.1.4 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.5 玛咖干制品：应符合 DBS 53/001 的规定。
- 4.1.6 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.7 人参（人工种植五年及以下）：应符合 DBS 22/024 的规定。
- 4.1.8 可食用植物干品：菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茉莉花、桂花、金银花、黄精、余甘子、糯米香叶、荷叶、橘皮、枸杞、生姜、枳椇子、甘草、山楂：应无劣变、无异味、无霉变且符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料或辅料。

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
外 观	具有该品种应有的组织形态。	GB/T 23776
色 泽	具有相应品种应有的正常色泽，色泽基本均匀一致。	
气味和滋味	具有相应品种特有的气味和滋味，无异味，冲泡后具有正常气味和滋味。	
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	检验方法
水分, g/100g ≤	12.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	8.0	GB 5009.4
水浸出物, g/100g ≥	25.0	GB/T 8305
粉末, g/100g ≤	1.5（紧压茶除外）	GB/T 8311

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

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

4.5 农药残留量

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 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。

4.9 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 规定的方法测定。

4.10 检验规则

4.10.1 组批

同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.10.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

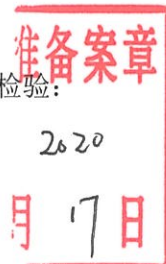
4.10.3 出厂检验

产品出厂前，须经公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分。

4.10.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准的全部要求。有下列情况之一亦应进行检验：

- a) 停产半年以上，恢复生产时；
- b) 工艺及原料有较大改变时；
- 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。



4.10.5 判定规则

检验结果中指标有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，含人参、三七花、玛咖、紫皮石斛的产品应标识不适宜人群及每日最大食用限量。

5.1.2 产品外包装的储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应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、干燥，必须无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装，混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，不得混放。产品应离墙、离地贮存于清洁、防潮、通风、干燥、无异味的专用仓库，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

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）

2020 年 3 月 26 日

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 3 月 26 日

