

Q/HJC

普洱和聚诚生物科技发展有限公司企业标准

Q/HJC 0001 S—2020

代替 Q/HJC 0001 S-2017

云南省食品安
备案号: 530
备案日期: 2020

调味茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080628 S-2020
备案日期: 2020 年 06 月 10 日

2020 - 01 - 01 发布

2020 - 06 - 10 实施

普洱和聚诚生物科技发展有限公司 发布

前 言

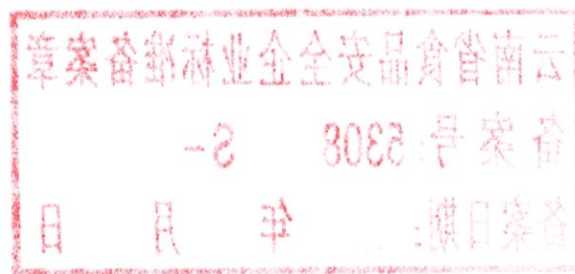
我公司生产的调味茶是以普洱茶、红茶、绿茶为主要原料，配以可食用植物的叶、花、果实、根茎干品“余甘子、干制三七花、干制三七茎叶、金银花、菊花、甘草、桂花、枸杞子、荷叶、重瓣红玫瑰、糯米香叶、辣木叶、玛咖干制品、黄精、三香米（香紫糯米、香白糯米、白香米）”，按照特定配方经拼配、粉碎（或不粉碎）、压制（或不压制）、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

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》的规定制定，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/HJC 0001 S-2017《调味茶》。

本标准由普洱和聚诚生物科技发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：田迎春、田迎贵、邝加会、田兰、田野。



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、红茶、绿茶为主要原料，配以可食用植物的叶、花、果实、根茎干品“余甘子、干制三七花、干制三七茎叶、金银花、菊花、甘草、桂花、枸杞子、荷叶、重瓣红玫瑰、糯米香叶、辣木叶、玛咖干制品、黄精、三香米（香紫糯米、香白糯米、白香米）”，按照特定配方经拼配、粉碎（或不粉碎）、压制（或不压制）、包装等工艺加工制成的调味茶。

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 干制三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.6 玛咖干制品：应符合 DBS 53/001 的规定。
- 4.1.7 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.8 人参（人工种植五年及以下）：应符合 DBS 22/024 的规定。
- 4.1.9 三香米（香紫糯米、香白糯米、白香米）：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.10 余甘子（滇橄榄）、金银花、菊花、甘草、桂花、枸杞子、荷叶、重瓣红玫瑰、糯米香叶、辣木叶、黄精：应无劣变、无异味、无霉变且符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.12 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	≤ 12.0	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

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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶制品的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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 JJF1070 规定的方法测定。

4.9 检验规则

4.9.1 组批

同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.9.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

4.9.3 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。

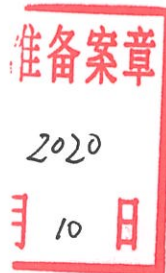
4.9.4 型式检验

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。

4.9.5 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、三七茎叶、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5月20日

A handwritten signature in black ink, appearing to be "田迎春" (Tian Yinchun), written over a horizontal line.

备案单位主要负责人（签字）

2020年5月20日

