

Q/PLG

普洱澜沧古茶人合有限责任公司企业标准

Q/PLG 0005 S—2020

代替 Q/PLG 0005 S—2017

云南省食品安全

备案号:5308

备案日期:

调味茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号:53080047 S—2020

备案日期:2020年09月19日

2020-09-09 发布

2020-09-19 实施

普洱澜沧古茶人合有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的调味茶是以红茶、绿茶、普洱茶、白茶、黄茶、乌龙茶为茶坯，用新鲜的茉莉花、重瓣红玫瑰、桂花、玉兰花、金银花、菊花、代代花、槐花等经一次或多次窈制、提花等工艺制成的花茶。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》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。

本标准代替Q/LGC 0005S-2017《花茶》。

本标准由普洱澜沧古茶人合有限责任公司提出并起草、国家普洱茶产品质量监督检验中心并起草、解释。

本标准主要起草人：石一景、龚敏、陈保、郎彬昆、陶波、王筱楠。

调味茶

企业标准

S-

年 月

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、贮存。

本标准适用于以红茶、绿茶、普洱茶、白茶、黄茶、乌龙茶为茶坯，用新鲜的茉莉花、重瓣红玫瑰、桂花、玉兰花、金银花、菊花、代代花、槐花等经一次或多次窈制、提花等工艺制成的花茶。

2 规范性引用文件

下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

3.1 根据所窈制的花不同，可分为茉莉花茶、玫瑰花茶、桂花茶、玉兰花茶、金银花茶、菊花茶、代代花茶、槐花茶等。

3.2 根据所采用的原料不同，可分为红茶花茶、绿茶花茶、白茶花茶、黄茶花茶、乌龙茶花茶、普洱茶花茶。

3.3 工艺根据外形的不同分为：花茶（散茶）、花茶（紧压茶）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。

4.1.2 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。

4.1.3 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。

4.1.4 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。

4.1.5 黄茶：应符合 GB/T 21726 的规定。

4.1.6 乌龙茶：应符合 GB/T 30357 的规定。

4.1.7 茉莉花、重瓣红玫瑰、桂花、玉兰花、金银花、菊花、代代花、槐花等：应无杂质、无劣变、无异味、无霉变且符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.9 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的要求

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	取适量样品，置于白色瓷盘内，在自然光下目视、鼻嗅，取适量样品冲泡后目视、鼻嗅、口尝。
色泽	具有该品种固有的正常色泽，色泽基本均匀一致	
滋味与气味	具有该品种特有的气味和滋味，口感鲜爽、浓醇，无霉变、无异味	
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 方 法	
水分，g/100g	≤	13.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤	10.0	GB 5009.4
水浸出物，g/100g	≥	30.0	GB/T 8305
花干，g/100g	≤	1.0	附录A

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	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 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规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶制品的规定。

4.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料加工、同一产品类型、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于10Kg，随机抽取1000g样品，样品分为2份，1份供检验用，1份备用。

5.3 出厂检验

每批产品都应经企业质检部门按本标准规定检验合格后，并附有检验合格证明方可出厂销售。产品的出厂检验项目为：感官、净含量、水分。

5.4 型式检验

正常情况下，每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生以下情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督管理部门提出此要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任一项不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

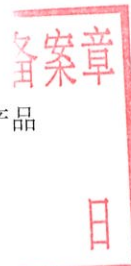
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口应严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染、产品运输不得与有异味、有毒、有腐蚀性可能产生污染的物品混运。

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。产品堆放时应离墙、离地，堆码高度以提取方便为宜。



附 录 A
(规范性附录)
花干检测方法

A.1 取样

按GB/T 8302的规定执行，按四分法缩样至200g左右。

A.2 检验步骤

称取样品100g（精确至0.1g），拣出花干，称重（精确至0.1g）。

A.3 计算

A.3.1 花干含量以质量分数表示，按式（A.1）计算。

$$\text{花干}(\%) = \frac{M_1}{M_0} \times 100$$

式中，

M_0 —试样的质量，单位为克（g）；

M_1 —花干的质量，单位为克（g）。

A.3.2 重复性

在重复性条件下同一样品获得的测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的5%。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案承诺：

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）
年 月 日


备案单位主要负责人（签字）
年 月 日

