

Q/PQF

普洱市齐福茶业有限公司企业标准

Q/PQF 0001 S—2021

代替 Q/PQF 0001 S-2018

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: 53080091 S- 2021
备案日期: 2021年 10月 01日

2021 - 10 - 01 发布

2021 - 10 - 10 实施

普洱市齐福茶业有限公司

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“茉莉花、菊花、三七花（干制）、三七茎叶（干制）、仙草（凉粉草）、桂花、甘草、荷叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、橘皮、余甘子、糯米香叶、玛卡粉、人参（人工种植人5年及5年以下）”干品，经拼配、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《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/PQF 0001 S-2018《调味茶》。

本标准由普洱市齐福茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李汁、李晓奇。

调味茶

1 范围

本标准规定了调味茶的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

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“茉莉花、菊花、三七花（干制）、三七茎叶（干制）、仙草（凉粉草）、桂花、甘草、荷叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、橘皮、余甘子、糯米香叶、玛卡粉、人参（人工种植人5年及5年以下）”干品，经拼配、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 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 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.6 人参：应符合 DBS 22/024 的规定。
- 4.1.7 三七花（干制）：应符合 DBS53/023 的规定。
- 4.1.8 三七茎叶（干制）：应符合 DBS53/024 的规定。
- 4.1.9 玛咖粉：应符合 DBS53/001 的规定。
- 4.1.10 茉莉花、菊花、仙草（凉粉草）、桂花、甘草、荷叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、橘皮、余甘子、糯米香叶：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：应符合相应的食品安全标准及有关要求，不得使用非食品原料或辅料。

4.2 感官要求

品安全企业标

5308009/S-

2024年10

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

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2 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 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》的要求，按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

5 检验规则

5.1 产品组批

以同一投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

5.3 从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于 5kg，随机抽取不小于 4 个独立包装样品，样品总量不得少于 600g，样品分为二份，一份检验，一份留样备查。

5.4 出厂检验

产品应经公司质量检验合格，检验合格后方可出公司，检验项目为：感官、净含量、水分。

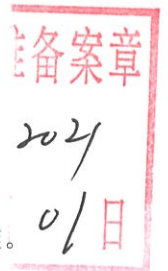
5.5 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出公司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。

5.6 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不合格时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。



6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮；产品应离地、离墙堆放，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品一起堆放。

食品标准名称	调味茶		
	制定 (√)		修订 ()
适用的食品	调味茶		
食品生产企业名称	普洱市齐福茶业有限公司		
地 址	普洱市木乃河工业园区		
电 话	17787910318	邮 编	665000
传 真	无	联系人	李晓奇

备案单位保证书

本食品安全企业标准备案单位保证：

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》。

备案单位主要负责人（签字）



2021年9月15日

李晓奇

普洱市齐福茶业有限公司

备案单位（盖章）

2021年9月25日

