

Q/PGC

普洱新华国茶有限公司企业标准

Q/PGC 0001 S—2021

代替 Q/PGC 0001 S-2017

调味茶

云南省食
备案号:
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080005 S- 2021
备案日期: 2021 年 01 月 07 日

2021-01-07 发布

2021-01-17 实施

普洱新华国茶有限公司 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，配以可食用植物干品：茉莉花、菊花、干制三七花、三七茎叶、大枣、枸杞、桂花、甘草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、橘皮、余甘子、糯米香叶、玛咖粉、人参（人工种植五年及以下）、荷叶、经拼配、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》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。

本标准由普洱新华国茶有限公司、国家普洱茶产品质量监督检验中心提出起草并解释。

本标准主要起草人：包忠华、金红萍、王字军、罗玲、陈保、陶波、郎彬昆、王筱楠。

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、贮存。

本标准适用以普洱茶、红茶、绿茶为主要原料，配以可食用植物干品：茉莉花、菊花、干制三七花、三七茎叶、大枣、枸杞、桂花、甘草、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、橘皮、余甘子、糯米香叶、玛咖粉、人参（人工种植五年及以下）、荷叶，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（人工种植五年及以下）：应符合 DBS 22/024 的规定。
- 4.1.7 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.1.8 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.9 干制三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.10 玛咖粉：应符合 DBS 53/001 的规定。
- 4.1.11 茉莉花、菊花、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、橘皮、余甘子、糯米香叶、荷叶干品：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。
- 4.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.13 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食用原料或辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的要求

安全企业标

308005 S-

2021年01

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	具有相应品种应有的正常色泽，色泽基本均匀一致	
滋味与气味	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	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（仅限菊花调味茶）
		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》的要求，按JJF 1070规定的方法进行测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准要求 and 有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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 产品组批

以同一次投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

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。

5.3 出厂检验

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

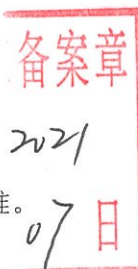
5.4 型式检验

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。

5.5 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 产品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定：含人参、玛咖粉、三七花、三七茎叶的产品必须标注不适宜人群和每日最大食用量。

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。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、离墙对方，不得于有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品一起堆放。

6.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，绿茶调味茶、红茶调味茶保质期为24个月，普洱茶调味茶长期保存。

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）

2020年11月17日

马玲

备案单位主要负责人（签字）

2020年11月17日

