

**Q/PYT**

**普洱源头茶业有限公司企业标准**

Q/PYT 0001 S—2021

**调味茶**

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号:53080031S-2021  
备案日期:2021年04月06日

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号:53080031S-2021  
备案日期:2021年04月06日

2021-04-06发布

2021-04-15实施

**普洱源头茶业有限公司 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，配以可食用植物干品金银花、茉莉花、菊花、枸杞、大枣、桂花、荷叶、重瓣红玫瑰、橘皮、糯米香叶拼配、包装等工艺制成。根据中华人民共和国《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。

本标准盼安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准食品污染物限量》、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。

本标准由普洱源头茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周宏。

# 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，配以可食用植物干品金银花、茉莉花、菊花、枸杞、大枣、桂花、荷叶、重瓣红玫瑰、橘皮、糯米香叶经拼配、包装等工艺制成。

## 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 金银花、茉莉花、菊花、桂花、荷叶、重瓣红玫瑰、橘皮、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。
- 4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 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

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	
色 泽	具有相应品种应有的正常色泽，色泽基本均匀一致	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。
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	≤ 10.0	GB 5009.3
总灰分 g/100g	≤ 10.0	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 2726 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), mg/kg	≤ 1.6	4.0(仅限干菊花) 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

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。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一投料、同一工艺生产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

产品必须经公司质量检验合格, 检验合格并随附检验合格证明后方可出厂, 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 及 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。

立早

日



# 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》。



