

Q/TSL

云南天士力帝泊洱生物茶集团有限公司企业标准

Q/TSL 0004 S—2021

代替 Q/TSL 0004 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: 53080086 S- 2021
备案日期: 2021 年 08 月 30 日

2021 - 08 - 30 发布

2021 - 09 - 08 实施

云南天士力帝泊洱生物茶集团有限公司 发布

前 言

我公司生产的调味茶是以普洱茶、红茶、绿茶、白茶、乌龙茶、黄茶、黑茶中的一种或几种为主要原料，配以（或不配以）可食用或药食同源的植物干品“菊花、重瓣红玫瑰、山楂、桂花、糯米香叶、薄荷、淡竹叶、荷叶、余甘子、干姜、橘皮、柠檬、甘草、冬瓜、辣木叶”，经拼配（或不拼配）、粉碎（或不粉碎）、压制（或不压制）、干燥、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《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/TSL 0004 S-2018。

本标准由云南天士力帝泊洱生物茶集团有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘顺航、戚亚辉、王梦娇。

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、运输和贮存。

本标准适用于以普洱茶、红茶、绿茶、白茶、乌龙茶、黄茶、黑茶中的一种或几种为主要原料，配以（或不配以）可食用或药食同源的植物干品“菊花、重瓣红玫瑰、山楂、桂花、糯米香叶、薄荷、淡竹叶、荷叶、余甘子、干姜、橘皮、柠檬、甘草、冬瓜、辣木叶”，经拼配（或不拼配）、粉碎（或不粉碎）、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装等工艺加工制成的调味茶。

2 规范性引用文件

本标准中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

3.1.1 原辅料要求：根据使用原料不同分为普洱茶调味茶、红茶调味茶、绿茶调味茶、乌龙茶调味茶、黄茶调味茶、白茶调味茶、黑茶调味茶。

3.1.2 根据工艺不同分为：混合调味茶、紧压型调味茶、袋泡型调味茶。

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 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 30357.2 的规定。

4.1.7 黑茶：应符合 GB/T 32719.5 的规定。

4.1.8 薄荷：应符合 GB/T 32736 的规定。

4.1.9 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。

4.1.10 菊花：应符合 GB/T 18862 的规定。

4.1.11 菊花、重瓣红玫瑰、山楂、桂花、糯米香叶、薄荷、淡竹叶、荷叶、余甘子、干姜、橘皮、柠檬、甘草、冬瓜、辣木叶：应无杂质、无劣变、无异味、无霉变且符合相应的食品标注及有关规定。

4.1.12 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

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

品安全企业标

53080086S-

2021 年08

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验依据
外观色泽	具有该产品固有的外观色泽	GH/T 1247
形状	碎茶：颗粒状、粉末状；散茶：具有茶叶本身特有的外形；紧压茶：要求形状端正，无起层落面；袋泡茶：滤袋完好、不破不漏、吊牌提线无脱落。	
香气、滋味	具有各品种应有的香气和滋味，无异味	
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	≤ 13.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 8.5	GB 5009.4

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(仅限菊花调味茶)	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 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规定的方法进行检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.9 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 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

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于10kg，随机抽取不少于4个独立包装样品，总量不得少于600g，分装于2个独立包装，分成两份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证的方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时应进行。

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- 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，若有任一项不合格，可从用留样进行复检，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 外包装储运图示标示应符合 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。袋泡茶滤纸应符合 GB/T 25436 和 GB/T 28121 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存与清洁卫生、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。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

备案章
2021
3.0日

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)

2021 年 08 月 26 日



备案单位主要负责人(签字)

2021 年 08 月 26 日

