

# Q/PLG

## 普洱澜沧古茶人合有限责任公司企业标准

Q/PLG 0003 S—2020

PLG 0003 S-2017

### 调味茶

云南省食品  
备案号: 5  
备案日期: 2

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5308<sup>0015</sup> S-2020  
备案日期: 2020 年 04 月 06 日

2020-03-26 发布

2020-04-06 实施

普洱澜沧古茶人合有限责任公司 发布

## 前 言

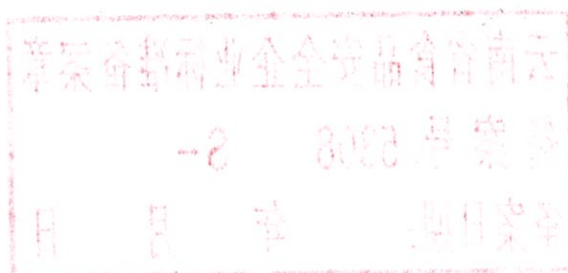
我公司生产的调味茶是以红茶、绿茶、普洱茶、白茶、黄茶、乌龙茶为主要原料，配以茉莉花、桂花、糯米香叶、干制三七花、干制三七茎叶、柠檬、柚子、荔枝、茶树花、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年及5年以下）、山楂、乌梅、木瓜、代代花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、姜（生姜、干姜）、枸杞子、香橼、桑叶、桔红、荷叶、菊花、葛根、蒲公英、蜂蜜、橘皮、薏苡仁、辣木叶、蛹虫草，按特定配方拼配、成型（或不成形）、包装而制成的。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

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。

本标准由普洱澜沧古茶人合有限责任公司提出并解释。

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

本标准主要起草人：石一景、龚敏、谢勇、陈保、陶波、郎彬昆。



# 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。

本标准适用以红茶、绿茶、普洱茶、白茶、黄茶、乌龙茶为主要原料，配以茉莉花、桂花、糯米香叶、干制三七花、干制三七茎叶、柠檬、柚子、荔枝、茶树花、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年及5年以下）、山楂、乌梅、木瓜、代代花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、姜（生姜、干姜）、枸杞子、香橼、桑叶、桔红、荷叶、菊花、葛根、蒲公英、蜂蜜、橘皮、薏苡仁、辣木叶、蛹虫草，按特定配方拼配、成型（或不成形）、包装等加工工艺制成的调味茶。

## 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

### 3.1 加料调味茶

以红茶、绿茶、普洱茶、白茶、黄茶、乌龙茶为主要原料，配以茉莉花、桂花、糯米香叶、干制三七花、干制三七茎叶、柠檬、柚子、荔枝、茶树花、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年及5年以下）、山楂、乌梅、木瓜、代代花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、姜（生姜、干姜）、枸杞子、香橼、桑叶、桔红、荷叶、菊花、葛根、蒲公英、蜂蜜、橘皮、薏苡仁、辣木叶、蛹虫草，按特定配方拼配、包装等加工工艺制成的加料调味茶。

### 3.2 紧压调味茶

以红茶、绿茶、普洱茶、白茶、黄茶、乌龙茶为主要原料，配以茉莉花、桂花、糯米香叶、干制三七花、干制三七茎叶、柠檬、柚子、荔枝、茶树花、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年及5年以下）、山楂、乌梅、木瓜、代代花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、姜（生姜、干姜）、枸杞子、香橼、桑叶、桔红、荷叶、菊花、葛根、蒲公英、蜂蜜、橘皮、薏苡仁、辣木叶、蛹虫草，按特定配方拼配、紧压、包装等加工工艺制成的紧压调味茶。

### 3.3 袋泡调味茶

以红茶、绿茶、普洱茶、白茶、黄茶、乌龙茶为主要原料，配以茉莉花、桂花、糯米香叶、干制三七花、干制三七茎叶、柠檬、柚子、荔枝、茶树花、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年及5年以下）、山楂、乌梅、木瓜、代代花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、姜（生姜、干姜）、枸杞子、香橼、桑叶、桔红、荷叶、菊花、葛根、蒲公英、蜂蜜、橘皮、薏苡仁、辣木叶、蛹虫草，按特定配方拼配、过滤材料包装等加工工艺制成的袋泡调味茶。



### 3.4 紧压袋泡调味茶

以红茶、绿茶、普洱茶、白茶、黄茶、乌龙茶为主要原料，配以茉莉花、桂花、糯米香叶、干制三七花、干制三七茎叶、柠檬、柚子、荔枝、茶树花、重瓣红玫瑰、人参（人工种植5年及5年以下）、山楂、乌梅、木瓜、代代花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、姜（生姜、干姜）、枸杞子、香橼、桑叶、桔红、荷叶、菊花、葛根、蒲公英、蜂蜜、橘皮、薏苡仁、辣木叶、蛹虫草，按特定配方拼配、紧压、过滤材料包装等加工工艺制成的袋泡调味茶。

## 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 的规定。
- 4.1.7 干制三七花：应符合 DBS53/023 的规定。
- 4.1.8 干制三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.9 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）：应符合 DBS22/024 的规定。
- 4.1.10 茉莉花、桂花、糯米香叶、柠檬、柚子、荔枝、茶树花、重瓣红玫瑰、山楂、乌梅、木瓜、代代花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、佛手、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、金银花、姜（生姜、干姜）、枸杞子、香橼、桑叶、桔红、荷叶、菊花、葛根、蒲公英、蜂蜜、橘皮、薏苡仁、辣木叶、蛹虫草：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。
- 4.1.11 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        |

## 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（限干菊花） | GB 5009.12 |

备案章

2020

1 06 日

## 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

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、灰分。

## 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, 含人参、三七花、三七茎叶、蛹虫草的产品应标注不适宜人群及每日最大食用限量。

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。

## 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）



2020 年 4 月 2 日

备案单位主要负责人（签字）

王瑞

2020 年 4 月 2 日

