

Q/YXY

云南鑫芽茶业有限公司企业标准

Q/YXY 0002 S—2020

调味茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010253S-2020

备案日期: 2020年11月18日

云南省
备案
备案日

2020-11-18 发布

2020-11-20 实施

云南鑫芽茶业有限公司 发布

前 言

我公司生产的调味茶是以茶叶（普洱茶、红茶、绿茶）为原料，配以荷叶、薄荷、菊花、重瓣红玫瑰、金银花、茉莉花、桂花、橘皮、枸杞、大枣、余甘子、柠檬、甘草等一种或几种，经挑剔、拼配、制软揉压、压制定型（或不压制）、干燥、包装等工艺加工而成。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，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南鑫芽茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李家跃

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。

本标准适用于以茶叶（普洱茶、红茶、绿茶）为原料，配以荷叶、薄荷、菊花、重瓣红玫瑰、金银花、茉莉花、桂花、橘皮、枸杞、大枣、余甘子、柠檬、甘草等一种或几种，经挑剔、拼配、制软揉压、压制定型（或不压制）、干燥、包装等工艺加工而成的调味茶。

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 按加工工艺不同分为：紧压型调味茶、非紧压型调味茶。
- 3.2 按所使用辅料不同分为：叶类、花类、果（实）类、根茎类调味茶。
 - 3.2.1 叶类调味茶：荷叶调味茶、薄荷叶调味茶等。
 - 3.2.2 花类调味茶：菊花调味茶、重瓣红玫瑰调味茶、金银花调味茶、茉莉花调味茶、桂花调味茶等。
 - 3.2.3 果（实）、根茎类调味茶：橘皮调味茶、枸杞调味茶、大枣调味茶、余甘子调味茶、柠檬调味茶、甘草调味茶等。
 - 3.2.4 混合类调味茶：以两种或两种以上辅料混合调味茶。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 菊花、金银花、重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、橘皮、荷叶、余甘子、柠檬等：应无霉变、无异味、无虫蛀，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 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 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 4.1.5 大枣：应符合 GB/T 8535 的规定。
- 4.1.6 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.7 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定。
- 4.1.8 薄荷：应符合 GB/T 32736 的规定。
- 4.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 其他辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

食品安全企业标准

号：5301 S-

期： 年 月

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	紧压型调味茶	非紧压型调味茶	
色 泽	具有相应品种固有的色泽		取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。取适量样品冲泡30分钟后目视、鼻嗅、口尝。
外 观	紧结不散，无劣变、霉变， 无杂质	具有原料固有的形态，无劣变、 霉变，无杂质	
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 污染物限量

应符合GB2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表2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（限含菊花）	GB 5009.12

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760茶制品有关规定。

4.6 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

同一班次、同一批投料、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

应符合GB/T 8302的规定。

5.3 出厂检验

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

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，每年至少进行2次型式检验，有下列情况之一者，亦须进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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，若有任一指标不合格时，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 销售的包装标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外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关产品质量标准及食品安全标准的规定，封口严密，包装牢固。

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混运。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、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。产品堆放应离地、离墙。



章案合

目

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》。

云南鑫芽茶业有限公司

备案单位（盖章）

2020年9月4日

备案单位主要负责人（签字）李家跃

2020年9月4日

