

Q/YYX

元阳涌鑫茶业有限公司企业标准

Q/YYX 0002S—2022

调味茶

云南省食品

备案号: 5325

备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5325⁰⁰⁰³S- 2022

备案日期: 2022 年 1 月 20 日

2022 - 01 - 20 发布

2022 - 01 - 29 实施

元阳涌鑫茶业有限公司 发布

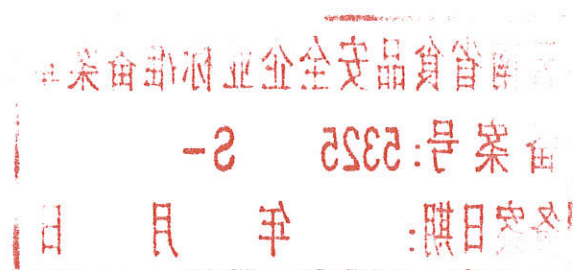
前 言

我公司生产的调味茶，是以茶叶（普洱茶、绿茶、红茶、白茶）为原料，配以可食用植物的叶、花、果实、根茎干品，经挑剔、粉碎、拼配、压制（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》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由涌鑫茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：拔金龙



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、运输及贮存。

本标准适用于以茶叶（普洱茶、绿茶、红茶、白茶）为原料，配以可食用植物的叶、花、果实、根茎干品，经挑剔、粉粹、拼配、压制（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、袋泡茶型调味茶。

3.2 所使用原料不同分为：薄荷绿茶、蜜桃绿茶、茉莉绿茶、玫瑰红茶、柠檬红茶、糯香普洱茶、菊花普洱茶、桂花普洱茶、陈皮普洱茶、人参普洱茶、姜片普洱茶、肉桂普洱茶、罗汉果普洱茶、陈皮白茶以及混型调味茶（两种及以上原料混合）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 薄荷、水蜜桃干、茉莉花、重瓣红玫瑰、柠檬干、糯米香叶、菊花、桂花、橘皮、人参（5年及5年以下人工种植）、姜片、肉桂、罗汉果应无劣变、无霉变、无虫蛀且符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。

4.1.3 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。

4.1.4 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。

4.1.5 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。

4.1.6 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.7 冰糖、红糖、白砂糖、方糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.8 姜片：应符合 GB/T 30383 的规定。

4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.10 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定的要求，不得使用非食品用原料和辅料。

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 方 法
组织形态	袋泡型代用茶滤袋外形完整，吊牌提线无脱落，冲泡后不破袋，不 漏茶；非袋泡型代用茶为单一可食用植物的叶、花、果（实）、根 茎类或几种可食用植物的叶、花、果（实）、根茎的混合物。	取适量样品在洁净的白瓷盘中在自然光线下目视、鼻嗅、冲泡后口尝。
色泽	具有各产品固有的色泽，冲泡后汤色正常，无浑浊现象。	
气味、滋味	具有各产品固有的气味和滋味，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	≤ 15.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4

4.4 污染物限量

应符合表3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 染污限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.6, 4.0（限含菊花的品种）	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JJF1070的方法进行测定。

4.7 食品添加剂及营养强化剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.8 食品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

以同一品种原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一品种、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，抽样基数不得少于5kg(以净含量计)，抽取600g样品，分装于2个独立包装，分成2份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经本公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂，检验项目为：感官要求、净含量、水分。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，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，若有任意一项不合格，可用留样进行复检，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食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 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。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

注册备案章

月 日

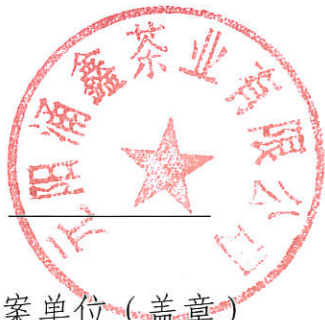
备案单位承诺书

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）

高万忠

备案单位主要负责人（签字）

2022年1月19日

2022年1月19日

L

