

Q/JXC

勐海吉祥茶业有限公司企业标准

Q/JXC 0001 S—2022

调味茶

云南省食
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53280054S-2022
备案日期: 2022年4月15日

2022-04-09 发布

2022-04-15 实施

勐海吉祥茶业有限公司 发布

前 言

我公司生产的调味茶是以普洱茶、绿茶、红茶、白茶为原料，配以菊花、重瓣玫瑰、茉莉花、金银花、铁皮石斛、荷叶、糯米香叶、橘皮、甘草、蒲公英、姜、决明子、余甘子，经拼配、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装工艺加工制成。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，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标 GB2672-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量》、GB/T22111-2008《地理标志产品 普洱茶》的规定制定，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。

本标准由勐海吉祥茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：华建坤。

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、包装、标志、运输、贮藏。
本标准适用于以茶叶为基本原料，配以菊花、重瓣玫瑰、茉莉花、金银花、铁皮石斛、荷叶、糯米香叶、橘皮、甘草、蒲公英、姜、决明子、余甘子，经拼配、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装加工制成的调味茶。

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 根据使用的茶叶品种不同分为：普洱茶调味茶、绿茶调味茶、红茶调味茶、白茶调味茶。
3.2 根据工艺不同分为：紧压型、非紧压型、袋泡型调味茶。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定；
4.1.2 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定；
4.1.3 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定；
4.1.4 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定；
4.1.5 铁皮石斛：应符合 DB53/T 534 的规定；
4.1.6 菊花、重瓣玫瑰、茉莉花、金银花、荷叶、糯米香叶、橘皮、甘草、蒲公英、姜、决明子、余甘子；应洁净、无虫蛀、无污染、无霉变、无异味，并符合相应的食品标准及有关规定；
4.1.7 其他原辅料：应符合相应食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要 求			检验方法
	非紧压型	紧压型	袋泡型	
外观	具有产品应有的色泽和形状，无劣变，无异物	形状端正均匀，松紧适度，不起层脱面。	滤袋外形完整、无漏茶。	GB/T23776

品安全企业标准
5328 S-
年 月

续 表 1 感官要求

项目	要 求			检验方法
	散茶	紧压茶	袋泡型	
色泽	具有该产品应有的色泽			GB/T23776
滋味及气味	具有产品应有的香气和滋味，无异气味。			
汤色	具有产品冲泡后应有的汤色。			
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 ≤	11.0	GB 5009.4
水浸出物, g/100g ≥	20.0	GB/T 8305

4.4 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3的规定。

表3 污染物限

项目	要求	检验方法
铅（以 Pb 记），mg/kg ≤	4.0	GB5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB2763的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB2760茶制品的规定。

4.7 净含量

应符合（定量包装商品计量监督管理办法）的规定，按JJF1070规定的方法检验。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一种的配料，同一批投料，同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

按GB/T8302的规定执行。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经检验合格方能出厂，检验项目为：感官、净含量、水分、灰分。

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，亦应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次形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 判断规则

检验结果中有任何一项指标不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准，有任何一项指标不合格，均判定为产品不合格。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签标识应符合 GB7718 的规定；

6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/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，封口严密，包装牢固。包装材料应符合 GB/T 25436、GB/T 28121 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压，运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品贮存于清洁卫生、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、易污染的物品混贮。产品应离地离墙堆放，分类堆码整齐，堆码高度以不损害产品和方便摆放和提取为宜。



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）

李朝跃

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 4 月 25 日

2022 年 4 月 25 日

