

Q/YFY

勐海溢津源茶厂企业标准

Q/YFY 0001 S—2017

调味茶

云南省卫生和
食品安全企业
备案号:5328
备案有效期:叁
备案起止日期: 年
版本保密形式:公开

云南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号:5328 0013 S-2017
备案有效期:叁年
备案起止日期:2017年5月8日至2020年5月7日
版本保密形式:公开

2017-04-30 发布

2017-05-08 实施

勐海溢津源茶厂

发布

前 言

我公司生产的调味茶是以普洱茶（熟茶）为主要原料，配以陈皮（橘皮）、菊花、柠檬、枸杞、大枣，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 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2014《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，参照GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》的规定制定，其中铅严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由勐海溢源茶厂提出并起草。

本标准主要起草人：邓国。

勐海溢源茶厂
食品安全委员会
2017年11月

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。

本标准适用于以普洱茶（熟茶）为主要原料，配以陈皮（橘皮）、菊花、柠檬、枸杞、大枣，经拼配、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装工艺加工制成的调味茶。

2 规范性引用文件

下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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.94 食品安全国家标准 植物性食品中稀土元素的测定
- GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.110 植物性食物中氯氟菊酯、氰戊菊酯和溴氟菊酯残留量的测定
- GB/T 5009.176 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 22111 地理标志产品 普洱茶
- GB/T 23776 茶叶感官评审方法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令[2005]《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

计划生育委
标准备案专
S-
年 月 日至 年 月 日

3.1 根据拼配原料的种类分为：陈皮（橘皮）调味茶、菊花调味茶、柠檬调味茶、枸杞调味茶、大枣调味茶。

3.2 根据工艺分为：紧压型调味茶、非紧压型调味茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 普洱茶（熟茶）：应符合 GB/T 22111 的规定；

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；

4.1.3 枸杞：应符合 GB/T18672 的规定；

4.1.4 陈皮（橘皮）、菊花、柠檬、大枣应洁净，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。

4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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
	紧压型调味茶	非紧压型调味茶	
外 观	形状端正匀称、松紧适度，不起层脱面。	应为茶叶与相应配料的混合物。	GB/T 23776
色 泽	具有相应品种应有的色泽。		
滋味与气味	具有相应品种应有的香气和滋味，无霉味及其他异味。		
汤 色	具有相应品种应有的汤色。		
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	≤ 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
稀土, mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.94
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.6 4.0 (康菊花)	GB 5009.12
六六六 (HCB), mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕 (DDT), mg/kg	≤ 0.2	
三氯杀螨醇, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.176

氰戊菊酯, mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.110
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.103
杀螟硫磷, mg/kg	≤	0.5	NY/T 761
其他农药残留限量		按 GB 2763 的规定执行。	

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,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食品安全标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中茶制品的规定。

4.6 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

以同一品种的配料,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/T 8302 的规定执行。

5.3 出厂检验

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

5.4 型式检验

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

- 产品停产半年以上,恢复生产时;
- 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化,可能影响产品质量时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 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

检验结果中若有一项不符合本标准要求时,允许用留样进行复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

员会
用章

月 日

- 6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 产品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 and 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。

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；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

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。产品应离地、离墙堆放，分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。

6.5 保质期

在符合本标准的包装、运输和贮存条件下长期保存。