

Q/MMS

勐海茗升茶厂企业标准

Q/MMS 0001 S—2018

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 0044 S-2018
备案有效期: 叁年
备案起止日期: 2018年7月5日至2021年7月4日
版本保密形式: 公开

2018 - 06 - 07 发布

2018 - 07 - 05 实施

勐海茗升茶厂 发布

前 言

我公司生产的调味茶是以普洱茶、绿茶、白茶、红茶为主要原料，配以菊花、重瓣红玫瑰、茉莉花、金银花、蛹虫草、仙草、荷叶、糯米香叶、橘皮、三七花、丁香、枸杞子、甘草、薄荷经拼配、压制（或不压制）、干燥（或不干燥）、包装加工制成。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》、GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》的规定制定，其中铅指标严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由勐海茗升茶厂提出并起草。

本标准主要起草人：肖顺龙。

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、包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于普洱茶、绿茶、白茶或、红茶为主要原料，配以菊花、重瓣红玫瑰、茉莉花、金银花、蛹虫草、仙草、荷叶、糯米香叶、橘皮、三七花、丁香、枸杞子、甘草、薄荷，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

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 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- 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 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- 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 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/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶
- GB/T 14456.2 绿茶 第2部分：大叶种绿茶
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 19618 甘草
- GB/T 22111 地理标志产品 普洱茶
- GB/T 22291 白茶
- GB/T 22300 丁香
- GB/T 23776 茶叶感官评审方法
- GB/T 25436 热封型茶叶滤纸
- GB/T 28121 非热封型茶叶滤纸
- GB/T 32736 干薄荷
- DBS53/023 食品安全地方标准 干制三七花
- DBS64/001 食品安全地方标准 枸杞

计划生育委
标准备案专
S-
年 月 日至 年 月 日

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

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

4 技术要求

4.1 原料及辅料

- 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 甘草：应符合 GB/T 19618 的规定；
4.1.6 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定；
4.1.7 薄荷：应符合 GB/T 32736 的规定；
4.1.8 三七花：应符合 DBS53/023 的规定；
4.1.9 枸杞：应符合 DBS64/001 的规定；
4.1.10 菊花、重瓣红玫瑰、茉莉花、金银花、蛹虫草、仙草、荷叶、糯米香叶、橘皮：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；
4.1.11 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
	紧压型调的味茶	非紧压型的调味茶	袋泡茶调味茶	
形 态	形状端正均匀，松紧适度，不起层脱面。	形态为茶叶和单一或混合的可食用植物的叶或者花、果（实）、根茎、其他辅料的混合物。	形态为滤袋外形完整，冲泡后不溃破，不漏茶。	GB/T 23776
色 泽	具有相应品种应有的色泽。			
滋味及气味	具有相应品种应有的香气和滋味，无霉味及其他异味，味鲜爽、浓醇。			
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的要求。

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
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.6 4.0 (限菊花)	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	
三氯杀螨醇, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.176
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5	NY/T 761
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
其它农药残留限量	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JJF1070规定的方法检验。

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 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶制品的规定。

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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所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,由本公司检验室进行检验,检验合格并附合格证后方可出厂。检验项目:感官、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

检验结果中有任一项指标不合格时, 允许用留样复检, 以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 的规定。含蛹虫草、三七花的产品应标注不适宜人群。

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/T28121 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。产品堆放时应离地、离墙, 分类堆码整齐, 堆码高度以提取方便为宜。

6.5 保质期

在符合本标准上述包装、贮存运输条件下, 绿茶调味茶保质期为24个月, 白茶调味茶、红茶调味茶保质期为36个月, 普洱茶调味茶长期保存。