

Q/DZY

西双版纳傣赞源生物科技有限公司企业标准

Q/DZY 0001 S—2018

调味茶

云南省卫生
食品安全企
业标准
备案号: 532
备案有效期
备案起止日期:
版本保密形式:

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 0054 S-2018
备案有效期: 叁年
备案起止日期: 2018年8月7日至2021年8月6日
版本保密形式: 公开

2018-07-05 发布

2018-08-07 实施

西双版纳傣赞源生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的调味茶是以普洱茶、红茶为主要原料，配以菊花、重瓣红玫瑰、茉莉花、金银花、桂花、鸡蛋花、代代花、蛹虫草、荷叶、桑叶、布渣叶、淡竹叶、辣木叶、显齿蛇葡萄叶、橘皮、番石榴、余甘子（滇橄榄）、柠檬、木瓜、栀子、香橼、滇黄精、玉竹、马齿苋、蒲公英、鱼腥草、甘草、高良姜、葛根，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。

本标准由西双版纳傣赞源生物科技有限公司与西双版纳金贝叶生物科技有限公司联合提出并起草。

本标准主要起草人：廖玉莲、周玮、李朝疆、赵瑞。

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、红茶为主要原料，配以菊花、重瓣红玫瑰、茉莉花、金银花、桂花、鸡蛋花、代代花、蛹虫草、荷叶、桑叶、布渣叶、淡竹叶、辣木叶、显齿蛇葡萄叶、橘皮、番石榴、余甘子（滇橄榄）、柠檬、木瓜、栀子、香橼、滇黄精、玉竹、马齿苋、蒲公英、鱼腥草、甘草、高良姜、葛根，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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 22111 地理标志产品 普洱茶

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

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、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 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定；

4.1.3 菊花、重瓣红玫瑰、茉莉花、金银花、桂花、鸡蛋花、代代花、蛹虫草、荷叶、桑叶、布渣叶、淡竹叶、辣木叶、显齿蛇葡萄叶、橘皮、番石榴、余甘子（滇橄榄）、柠檬、木瓜、栀子、香橼、滇黄精、玉竹、马齿苋、蒲公英、鱼腥草、甘草、高良姜、葛根，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。

4.1.4 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
	紧压型调味的茶	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
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，由经本厂检验室进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。检验项目：感官要求、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。含蛹虫草的产品应标注婴幼儿、儿童、食用真菌过敏者不宜食用。

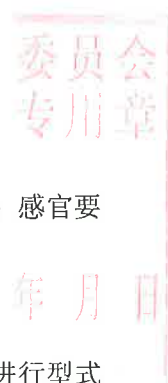
6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

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

产品应贮存在清洁卫生、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，红茶调味茶保质期为36个月，普洱茶调味茶长期保存。
