

# Q/MGY

## 勐海耕语茶叶有限公司企业标准

Q/MGY 0001 S—2019

### 调味茶

云南省  
食品安全  
备案号：  
备案有效  
备案起止日期  
版本保密形

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 0022 S-2019  
备案有效期：叁年  
备案起止日期：2019年6月18日至2022年6月17日  
版本保密形式：公开

2019 - 05 - 09 发布

2019 - 06 - 18 实施

勐海耕语茶叶有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的调味茶是以普洱茶、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，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。

本标准由勐海耕语茶叶有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李炜林。

# 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，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/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 22111 地理标志产品 普洱茶
- GB/T 22291 白茶
- 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、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

生和计划生  
:企业标准备  
328 S-  
期:叁年  
年 月 日至  
代:公开

#### 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 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。

4.1.6 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。

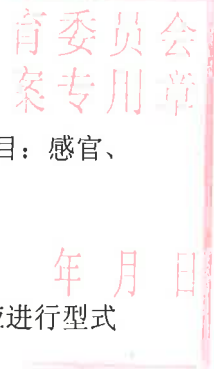
#### 6.2 包装

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/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，红茶调味茶保质期为36个月，白茶调味茶、普洱茶调味茶长期保存。

---