

Q/QFX

昆明七彩云南庆沣祥茶业股份有限公司企业标准

Q/QFX 0007 S—2022

代替 Q/QFX 0007 S-2019

调味茶

2022 - 11 - 25 发布

2022 - 11 - 27 实施

昆明七彩云南庆沣祥茶业股份有限公司
发布

前 言

我公司生产的调味茶是以普洱茶、红茶、绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶为主要原料，配以糯米、大枣、菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年以下）、桑叶、荷叶、桑葚、薄荷、罗汉果、柠檬、姜、辣木叶、辣木籽、玛咖、丹凤牡丹花、橘皮（陈皮）、桔红、桔梗或水提取物，添加或不添加食品添加剂，经拼配（或窈制）、压制（或不压制）、干燥、包装制成的调味茶。按照《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 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品的实际制定。

本标准代替Q/QFX 0007 S -2019《调味茶》。

本标准由昆明七彩云南庆沣祥茶业股份有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：田军、方良魁、万云龙、魏聪

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、红茶、绿茶、白茶、黄茶、乌龙茶为主要原料，配以糯米、大枣、菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、人参（人工种植5年以下）、辣木叶、辣木籽、桑叶、桑葚、荷叶、薄荷、罗汉果、姜、柠檬、玛咖、丹凤牡丹花、橘皮（陈皮）、桔红、桔梗或水提取物，添加或不添加食品添加剂，经拼配（或窈制）、干燥、包装制成的调味茶。

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 按原料的不同分为：普洱茶（生茶、熟茶）、绿茶、红茶、白茶、黄茶、乌龙茶等调味茶。

3.2 按外观形态分为：紧压茶、散茶、袋泡调味茶。

3.3 按辅料的不同分为：糯米香、枣香、菊花香、玫瑰花香、桂花香、茉莉花香、人参（人工种植5年以下）、辣木叶、桑叶、桑葚、荷叶、薄荷、罗汉果、姜、柠檬、玛咖、牡丹花香、橘皮（陈皮）、桔红、桔梗调味茶

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 红茶：应符合 GB/T 13738.2 的规定。

4.1.3 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。

4.1.4 白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。

4.1.5 黄茶：应符合 GB/T 21726 的规定。

4.1.6 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.1 的规定。

4.1.7 糯米：应符合 GB 1354 标准的规定。

4.1.8 大枣：应符合 GB/T 5835 标准的规定。

4.1.9 菊花、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、薄荷、桑葚、柠檬、罗汉果、姜、荷叶、桑叶、辣木叶、辣木籽、玛咖、丹凤牡丹花、橘皮（陈皮）、桔红、桔梗、人参为（人工种植五年以下）：应符合相应的食品标准及有关规定

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
	袋泡调味茶	紧压调味茶	调味散茶	
外观	袋形完整	匀称端正，压制松紧适度，不起层脱面	条形完整	GB/T 23776
滋味及气味	品质正常，无劣变、无异味、无霉变，具有该调味茶应有的滋味、香气			
汤色	具有该类产品的色泽，明亮、不浑浊			
杂质	无肉眼可见外来杂质			

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	要求			检验方法
	袋泡调味茶	紧压调味茶	调味散茶	
水分, g/100g ≤	10.0	12.5	12.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	8.5			GB5009.4
水浸出物, g/100g ≥	28.0			GB/T 8305

4.3.1 污染物限量

应符合GB 2762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 污染物限量

项目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg ≤	1.6	GB 5009.12

4.3.2 农药残留限量

应符合GB 2763及有关规定。

4.3.3 食品添加剂限量

应符合GB 2760及有关规定。

4.3.4 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。

4.4 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 组批及抽样

5.1.1 组批：以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内所生产的产品为一批。

5.1.2 抽样：按 GB/T 8302 的规定执行

5.2 出厂检验

产品出厂前，须经公司质量检验部门按本标准检验，出厂检验项目按照有关规定执行。出厂检验合格后由有资质的质量检验部门进行全项检验，经检验合格后，签发合格证，并附上检测报告后方可出厂销售。

5.3 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，亦应进行检验。

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 产品停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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。

5.4 判定规则

检验结果中，如有任一项不合格，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

6.1.1 标签、标识应符合 GB 7718 及有关规定，外包装储运包装图示应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.2 含人参、玛咖产品还应标注不适宜人群和每日最大食用量。

6.1.3 人参不适宜人群：哺乳期妇女、孕妇及 14 岁以下儿童。

6.1.4 每日最大食用限量：企业按产品中添加人参的量进行折算，人参食用量 $\leq 3\text{g}/\text{天}$ 。

6.1.5 玛咖不适宜人群：婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女。

6.1.6 每日最大食用限量：企业按产品中添加玛咖的量进行折算，玛咖食用量 $\leq 25\text{g}/\text{天}$

6.2 包装

包装材料和容器应符合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、干燥、卫生、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、避光、无异味的库房内，仓库周围应无异味气体污染。禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放，离地、离墙。
