



412574S-2017



新乡市凤泉区翟记薄荷茶农民专业合作社企业标准

Q/XZB 0002S-2017

薄荷风味茶(袋泡)

2017-10-31 发布

2017-10-31 实施

新乡市凤泉区翟记薄荷茶农民专业合作社 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由新乡市凤泉区翟记薄荷茶农民专业合作社提出并起草。

本标准起草人：翟马加骝、郭文杰。

H N

Q B

薄荷风味茶（袋泡）

1 范围

本标准规定了薄荷风味茶（袋泡）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以薄荷叶、绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶（普洱茶）、茉莉花茶、藿香其中的几种为原料，经挑选、过筛、配料、包装、密封而成的薄荷风味茶（袋泡）。（本品以茶叶为主要原料，其中薄荷和藿香的占比在 10%左右，起调味作用）。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 薄荷叶应符合 NY/T 2140、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 绿茶应符合 GB/T 14456、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 红茶应符合 GB/T 13738 和 NY/T 780、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 白茶应符合 GB/T 22291、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 黄茶应符合 GB/T 21726、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 黑茶（普洱茶）应符合 GB/T 22111、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 乌龙茶应符合 DB35/T 943、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 茉莉花茶应符合 GB/T 22292、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 藿香应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部相关规定要求。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	试验方法
性 状	产品固有的形状	从样品中取出 1 袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，取一袋产品冲泡，品其滋味，应符合表 1 规定。
色 泽	原辅料混合后固有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 8.5	GB 5009.3
总灰分, %	≤ 12	GB 5009.4
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 3.5	GB 5009.12
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.103
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.20
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
溴氰菊脂, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.146
三氯杀螨醇, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.176
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

薄荷风味茶（袋泡）是以薄荷叶、绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶（普洱茶）、茉莉花茶、藿香为原料，经挑选、过筛、配料、包装、密封而成的。（本品以茶叶为主要原料，其中薄荷和藿香的占比在 10%左右，起调味作用）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 NY/T 2140《代用茶》、NY/T 288《绿色食品 茶叶》等要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准规定了薄荷风味茶（袋泡）的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等。

本标准中铅的指标值严于食品安全国家标准 GB 2762 测定。

新乡市凤泉区翟记薄荷茶农民专业合作社

2017 年 09 月 28 日