



413245S-2018



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYS 0006S-2018

调味茶制品

2018-10-19 发布

2018-10-19 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草单位：商丘市饮之健生物科技有限公司。

本标准主要起草人：施红霞、闫丹。

本标准自发布实施日起替代 Q/SYS0006S-2018(备案号：410576S-2018 2018-02-22 发布实施)。

SHIN

QB

调味茶制品

1 范围

本标准规定了调味茶制品的分类、要求以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以祁门红茶、红碎茶、绿茶、正山小种、岩茶中的一种或几种为主要原料，添加茉莉花、重瓣红玫瑰、大麦、决明子、橘皮、苹果干、桂花、乙基麦芽酚、香兰素、食品用香精（茉莉花香精、伯爵香精、咖啡香精、红茶香精、阿萨姆香精、柠檬香精、苹果香精、草莓香精、百香果香精、哈密瓜香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、荔枝香精、凤梨香精、玫瑰香精、桂花香精、椰子香精、西柚香精、什锦香精、拉茶香精）中的一种或几种，经调配、包装加工而成的调味茶制品。

2 术语

CTC：红碎茶 拉茶：奶茶，马来西亚一种叫法。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 祁门红茶应符合 DB34/T1086 的规定。

3.1.2 红碎茶应符合 GB 13738.1 的规定。

3.1.3 绿茶应符合 GB 14456.1 的规定。

3.1.4 茉莉花、桂花应符合 NY/T1506 的规定。

3.1.5 大麦应符合 GB/T11760 的规定。

3.1.6 正山小种应符合 GB/T13738.3 的规定。

3.1.7 岩茶应符合 GB/T18745 的规定。

3.1.8 苹果干应符合 GB/T23352 的规定。

3.1.9 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

3.1.10 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

3.1.11 重瓣红玫瑰应符合卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。

3.1.12 橘皮、决明子应符合《中华人民共和国药典》2015 年一部的规定。

3.1.13 食品用香精（茉莉花香精、伯爵香精、咖啡香精、红茶香精、阿萨姆香精、柠檬香精、苹果香精、草莓香精、百香果香精、哈密瓜香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、荔枝香精、凤梨香精、玫瑰香精、桂花香精、椰子香精、西柚香精、什锦香精、拉茶香精）应符合 GB30616 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
性状	叶状、颗粒状或碎末状	随机抽取样品1袋，倒入一洁净玻璃杯中，自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，取3g样品置于透明容器中，用150ml沸水(90-100℃)冲泡(5分钟)，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	汤色略红或绿，稍亮	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
三氯杀螨醇, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.176
氰戊菊酯, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.146
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
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 指标。

a 适用于添加苹果干的产品。

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以祁门红茶、红碎茶、绿茶、正山小种、岩茶中的一种或几种为主要原料，添加茉莉花、重瓣红玫瑰、大麦、决明子、橘皮、苹果干、桂花、乙基麦芽酚、香兰素、食品用香精（茉莉花香精、伯爵香精、咖啡香精、红茶香精、阿萨姆香精、柠檬香精、苹果香精、草莓香精、百香果香精、哈密瓜香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、荔枝香精、凤梨香精、玫瑰香精、桂花香精、椰子香精、西柚香精、什锦香精、拉茶香精）中的一种或几种，经调配、包装加工而成的调味茶制品。

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》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。其内容规定了调味茶制品的要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

商丘市饮之健生物科技有限公司

QHNB