



411293S-2018



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0020S-2018

牡丹花调味茶

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

三门峡乐人家食品有限公司 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》的规则编写。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段省委、张娟红。

H N

Q B

牡丹花调味茶

1 范围

本标准规定了牡丹花调味茶的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以丹凤牡丹花为主要原料，配以绿茶、菊花、桑叶、枸杞子，经挑拣、粉碎、烘干、混合、调配、包装而制成的调味茶。

2 要求

2.1 原辅料要求：

2.1.1 丹凤牡丹花应符合关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告 2013 第 10 号的规定。

2.1.2 菊花、桑叶、枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.3 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	洁净干燥的均匀疏松细小颗粒或粉末，无霉变、无虫蛀，无结块	从供试样品中随机抽取5g，置于白色瓷盘内，在自然光下用目测法检查样品的色泽、性状、有无杂质，用鼻嗅法检查气味，按食用方法冲泡后品尝其滋味。
色泽	具有该产品固有的色泽	
滋味、气味	具有该产品固有的气味、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 7.5	GB 5009.4
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 4.0	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 5009.110
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.20
杀螟硫磷, mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.20
*铅指标严于食品安全国家标准2762的规定。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、灰分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以丹凤牡丹花为主要原料，配以绿茶、菊花、桑叶、枸杞子，经挑拣、粉碎、烘干、混合、调配、包装而制成的调味茶。

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 GB/T 24690《袋泡茶》制订本企业标准制订了本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了牡丹花调味茶的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 2762 的规定。

三门峡乐人家食品有限公司

H N

Q B