



412762S-2018



温县哥润食品有限公司企业标准

Q/WGRS 0001S-2018

糖茶包

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

温县哥润食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《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。

本标准由温县哥润食品有限公司提出。

本标准起草单位：温县哥润食品有限公司，焦作大学，河南尚科计量检测服务公司。

本标准主要起草人：何芳、李艳梅、王运、卢永报、王爱良、褚梦泉、邢晓艺、吴斌、张娇娇。

H N

Q B

糖茶包

1 范围

本标准规定了糖茶包的分类、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。

本标准适用于以黄茶、白茶、茉莉花茶、绿茶、红茶、黑茶、乌龙茶其中的一种茶叶为原料，辅以白砂糖（含量 $\leq 85\%$ ），经调配、包装（用过滤材料包装）而成的糖茶包。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 黄茶应符合 GB/T 21726 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 白茶应符合 GB/T 22291 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.4 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 绿茶应符合 GB/T 14456 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 红茶应符合 GB/T 13738 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.7 黑茶应符合 GB/T 32719 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8 乌龙茶应符合 GB/T 30357 和 GB 2762、GB 2763 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		要 求	检验方法
性状		固体	
色泽	绿茶糖茶包	绿茶固有色泽	从样品中取出1包，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用300毫升的开水冲泡1分钟，然后以温开水漱口，品其茶水滋味
	红茶糖茶包	红茶固有色泽	
	乌龙茶糖茶包	乌龙茶固有色泽	
	白茶糖茶包	白茶固有色泽	
	黄茶糖茶包	黄茶固有色泽	
	黑茶糖茶包	黑茶固有色泽	
	茉莉花茶糖茶包	花茶固有色泽	
气味	绿茶糖茶包	具有绿茶应有的清香气味，无异味	
	红茶糖茶包	具有红茶应有的清香气味，无异味	
	乌龙茶糖茶包	具有乌龙茶应有的清香气味，无异味	
	白茶糖茶包	具有白茶应有的清香气味，无异味	
	黄茶糖茶包	具有黄茶应有的清香气味，无异味	
	黑茶糖茶包	具有黑茶应有的清香气味，无异味	
	茉莉花茶糖茶包	具有花茶应有的清香气味，无异味	
滋味	绿茶糖茶包	味甜，有绿茶应有的滋味，滋味柔和，清爽适口	
	红茶糖茶包	味甜，具有红茶应有的滋味，滋味柔和，清爽适口	
	乌龙茶糖茶包	味甜，具有乌龙茶应有的滋味，滋味柔和，清爽适口	
	白茶糖茶包	味甜，具有白茶应有的滋味，滋味柔和，清爽适口	
	黄茶糖茶包	味甜，具有黄茶应有的滋味，滋味柔和，清爽适口	

	黑茶糖茶包	味甜，具有黑茶应有的滋味，滋味柔和，清爽适口	
	茉莉花茶糖茶包	味甜，具有茉莉花茶应有的滋味，滋味柔和，酸甜适口	
	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
	绿茶糖茶包	红茶糖茶包	乌龙茶糖茶包	黄茶糖茶包	白茶糖茶包	黑茶糖茶包	茉莉花茶糖茶包	
水分(质量分数), g/100g	≤ 7.0	7.0	7.0	6.5	7.0	12.0	8.5	GB 5009.3
总灰分(质量分数), g/100g	≤ 7.5	7.5	6.5	7.0	6.5	8.0	6.5	GB 5009.4
粉末(质量分数), %	≤ 1.0	2.0	1.3	2.0	1.0	1.5	1.0	GB/T 8311
水浸出物(质量分数), %	≥ 34	34	32	32	34	24	34	GB/T 8305
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8							GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.1							GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.1							GB/T 5009.19

注：铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

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和GB/T 32744 的规定。

2.6 其他要求

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要求、水分、总灰分、粉末、水浸出物、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

糖茶包是以黄茶、白茶、茉莉花茶、绿茶、红茶、黑茶、乌龙茶其中的一种茶叶为原料，辅以白砂糖（含量 $\leq 85\%$ ），经调配、包装（用过滤材料包装）而成的糖茶包。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/T24690《袋泡茶》制定本企业标准作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了茶包的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

温县哥润食品有限公司

H N

Q B