



410181S-2019



新乡市沐韵茗茶业有限公司企业标准

Q/XMC 0002S-2019

调味茶

2019-01-17 发布

2019-01-17 实施

新乡市沐韵茗茶业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由新乡市沐韵茗茶业有限公司提出并起草。

本标准起草人：文秀化。

H N

Q B

调味茶

1 范围

本标准规定了调味茶的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以红茶、绿茶、乌龙茶（铁观音）、蒸青绿茶中的一种为主要原料，辅以玫瑰花（重瓣红玫瑰）、冬青科苦丁茶、柠檬片、桂花茶、茉莉花茶、糙米（玄米）、草莓片（干）、水蜜桃片（干）、枸杞（红枸杞和黑枸杞）、金银花、蒲公英、荷叶、薄荷、山楂、决明子、胖大海、代代花（玳玳花）、橘皮、陈皮、苦瓜片、甘草、丹凤牡丹花、栀子、桑叶、金桔（金桔片）、茯苓、酸枣仁、乌梅、龙眼肉（桂圆）、桑葚、红枣干、薏苡仁、薏米、百合（百合干）、葛根、无花果片、丁香、凤梨片（干）、雪梨片（干）、火龙果片（干）、木瓜片（干）、西柚片（干）、猕猴桃片（干）、葡萄干、苹果片（干）、菠萝片（干）、杏片（干）、冬瓜片（粒）、樱桃、黑葡萄干、蓝莓片（干）、冰糖、白砂糖、红糖、黑糖、蜂蜜、食品用香精（玫瑰香精、柠檬香精、雪梨香精、木瓜香精、火龙果香精）中的几种，经拣选、干燥或不干燥、调配混合、包装加工而成的调味茶。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

2.1.2 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.3 乌龙茶（铁观音）应符合 GB/T 30357.1 的规定。

2.1.4 冬青科苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。

2.1.5 蒸青绿茶应符合 GB/T 14456.6 的规定。

2.1.6 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原国家卫生部 2010 年 3 号公告的规定。

2.1.7 代代花（玳玳花）应符合 GH/T 1091 的规定。

2.1.8 柠檬片、山楂、苦瓜片、无花果片、金桔（金桔片）、草莓片（干）、凤梨片（干）、雪梨片（干）、火龙果片（干）、木瓜片（干）、西柚片（干）、猕猴桃片（干）、苹果片（干）、菠萝片（干）、杏片（干）、冬瓜片（粒）、蓝莓片（干）、水蜜桃片（干）应符合 GB 16325 的规定。

2.1.9 玫瑰茄应符合原国家卫生部 2004 年 17 号公告和 GH/T 1091 的规定。

2.1.10 桂花茶应符合 GH/T 1117 的规定。

2.1.11 枸杞（红枸杞和黑枸杞）应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.12 金银花、蒲公英、荷叶、决明子、胖大海、橘皮、陈皮、甘草、栀子、桑叶、茯苓、酸枣仁、乌梅、桑葚、百合（百合干）、葛根应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.13 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.14 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。

2.1.15 丹凤牡丹花应符合原国家卫计委 2013 年 4 号公告的规定。

- 2.1.16 龙眼肉（桂圆）应符合 GB/T 31735 的规定。
- 2.1.17 红枣干应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.18 薏苡仁、薏米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.20 糙米（玄米）应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 葡萄干、黑葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.22 樱桃应符合 GB/T 26906 的规定。
- 2.1.23 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.27 食品用香精（玫瑰香精、柠檬香精、雪梨香精、木瓜香精、火龙果香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 生活饮用水（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	要 求	检验方法
色 泽	具有本品应有色泽	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性 状	具有本品应有的形态和特征	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	≤ 12.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4
铅 ^a (以Pb计), mg/kg	≤ 2.5	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注1: *指标严于河南省食品安全地方标准DBS 41/010; 注2: a指标仅适于原料中添加山楂或苹果片(干)的产品。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、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。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红茶、绿茶、乌龙茶（铁观音）、蒸青绿茶中的一种为主要原料，辅以玫瑰花（重瓣红玫瑰）、冬青科苦丁茶、柠檬片、桂花茶、茉莉花茶、糙米（玄米）、草莓片（干）、水蜜桃片（干）、枸杞（红枸杞和黑枸杞）、金银花、蒲公英、荷叶、薄荷、山楂、决明子、胖大海、代代花（玳玳花）、橘皮、陈皮、苦瓜片、甘草、丹凤牡丹花、栀子、桑叶、金桔（金桔片）、茯苓、酸枣仁、乌梅、龙眼肉（桂圆）、桑葚、红枣干、薏苡仁、薏米、百合（百合干）、葛根、无花果片、丁香、凤梨片（干）、雪梨片（干）、火龙果片（干）、木瓜片（干）、西柚片（干）、猕猴桃片（干）、葡萄干、苹果片（干）、菠萝片（干）、杏片（干）、冬瓜片（粒）、樱桃、黑葡萄干、蓝莓片（干）、冰糖、白砂糖、红糖、黑糖、蜂蜜、食品用香精（玫瑰香精、柠檬香精、雪梨香精、木瓜香精、火龙果香精）中的几种，经拣选、干燥或不干燥、调配混合、包装加工而成的调味茶。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了调味茶的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅指标严于河南省食品安全地方标准 DBS 41/010。

新乡市沐韵茗茶业有限公司

QB