



410008S-2019



河南熙玛生物科技有限公司企业标准

Q/HXM 0001S-2019

---

# 调味茶

2019-1-3 发布

2019-1-3 实施

---

河南熙玛生物科技有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 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。  
本标准由河南熙玛生物科技有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：王强。

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、贮存等要求。

本标准适用于以乌龙茶、红茶、绿茶中的一种或几种为主要原料，加入苹果粒、重瓣红玫瑰、茉莉花、大麦（烘烤）、决明子（烘烤）、食用水蜜桃香精、食用玫瑰香精、食用莲花香精、食用甜橙香精、食用柠檬香精、食用薄荷香精、食用焦糖香精、食用香草香精、食用茉莉花香精、食用麦香香精、食用陈皮香精、食用佛手柑香精一种或几种，经加香、干燥、混合、包装加工而成的调味茶。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。

2.1.2 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

2.1.3 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.4 苹果粒应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.5 大麦、决明子应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.6 茉莉花应干净整洁、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 食用水蜜桃香精、食用玫瑰香精、食用莲花香精、食用甜橙香精、食用柠檬香精、食用薄荷香精、食用焦糖香精、食用香草香精、食用茉莉花香精、食用麦香香精、食用陈皮香精、食用佛手柑香精应符合 GB 30616 规定。

2.1.8 重瓣红玫瑰应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》[2010]3 号的规定。

### 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	具有本产品应有的性状，无潮解、无霉变、无虫蛀	从样品中取出 10g-20g，置于一洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线用肉眼观察性状、色泽、杂质。
色泽	具有本产品应有的色泽	
杂质	无正常视力可见外来异物	
滋、气味	具有本产品应有的滋、气味，无异嗅、无异味	取样品一袋，置于杯中，用沸水 250mL 冲泡 5-8 分钟后，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。

### 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
总灰分（以干基计）, g/100g	≤ 8.0	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	≤	0.1	GB/T 23204
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.103
杀螟硫磷, mg/kg	≤	0.5	GB/T 14553 或 GB/T 20769 或 NY/T 761
<sup>a</sup> 展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 <sup>a</sup> 仅适用于蜜桃乌龙茶。			

#### 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

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

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

QB

## 编制说明

调味茶是以乌龙茶、红茶、绿茶中的一种或几种为主要原料，加入苹果粒、重瓣红玫瑰、茉莉花、大麦（烘烤）、决明子（烘烤）、食用水蜜桃香精、食用玫瑰香精、食用莲花香精、食用甜橙香精、食用柠檬香精、食用薄荷香精、食用焦糖香精、食用香草香精、食用茉莉花香精、食用麦香香精、食用陈皮香精、食用佛手柑香精一种或几种，经加香、干燥、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要求、检验方法、检验规则、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 的规定。

河南熙玛生物科技有限公司

H N

Q B