



410766S-2026



周口振江食品有限公司企业标准

Q/ZZJ 0002S-2026

# 调味茶

2026-04-07 发布

2026-04-07 实施

周口振江食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由周口振江食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张艳春。

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、检验规则等。

本标准适用于以红茶、绿茶、白茶、黄茶、青茶（乌龙茶）、黑茶、普洱茶中的一种或几种为主要原料，辅以鸡内金、燕麦、丁香、桂花、八角茴香、小茴香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、红枣、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（苦、甜）、沙棘、芡实、花椒、红小豆、赤小豆、黑豆、黑米、红米、糙米、红豆、大豆（黄豆）、绿豆、花生、扁红豆、糯米、玄米、稷米、籼米、青稞米、大麦、槐米、苦瓜片、刺梨、芝麻、樱桃、黑莓、甜菜根、蛹虫草、芒果片、柠檬片、椰子果肉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、沙棘叶、黄秋葵、李子粒、红醋栗、蔓越莓、蓝莓、青梅、橄榄、黑果腺肋花楸果、石榴、黑加仑、酸奶颗粒、马黛茶、柑橘、黑枸杞、桔红（橘红）、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、鱼腥草、生姜、干姜、姜丝、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹（葇）、苦荞茶、荞麦（黑、黄）、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、贡菊、滁菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、青果、槐花、茉莉花、无花果、甜叶菊、迷迭香、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、香榧子、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、五指毛桃、白茅根（鲜白茅根）、鲜芦根、玫瑰茄、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、苦瓜、大麦茶、荞麦茶、玛咖粉、人参（人工种植，5年及5年以下）、杜仲雄花、线叶金雀花、冬瓜、重瓣红玫瑰、木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶、白毛银露梅、海藻糖、牛蒡根、低聚果糖、天贝、梨果仙人掌、玉米须、平卧菊三七、大麦苗、凉粉草、酸角、针叶樱桃果、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、魔芋、耳叶牛皮消、蛋白核小球藻、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、雨生红球藻、广东虫草子实体、裸藻、狭基线纹香茶菜、显齿蛇葡萄叶、奇亚籽、柳叶蜡梅、圆苞车前子壳、枇杷叶、湖北海棠叶（茶海棠叶）、木姜叶柯、菊粉、白子菜、金花茶、雪莲培养物、乌药叶、辣木叶、茶树花、阿萨伊果、丹凤牡丹花、青钱柳叶、黑糖、蔬菜干、蔬菜粉、水果干、水果粉、坚果及籽类、食用菌（香菇、猴头菇、草菇、黑木耳、银耳、茶树菇中的一种或几种）、苦荞、食糖、蜂蜜、百香果、杜仲叶、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种，经挑选、干燥或不干燥、拼配或混合、粉碎或不粉碎、紧压或不紧压、包装等工艺制成的调味茶。

根据原料、工艺不同分为不同类别。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。

2.1.2 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

- 2.1.3 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。
- 2.1.4 红茶应符合 NT/T 780 的规定。
- 2.1.5 青茶（乌龙茶）应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 2.1.6 普洱茶应符合 NY/T 779 的规定。
- 2.1.7 黄茶应符合 GB/T 21726 的规定。
- 2.1.8 鸡内金、丁香、刀豆、八角茴香、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、红枣、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、花椒、红小豆、赤小豆、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、生姜、干姜、姜丝、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹（葇）、桔红（橘红）、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、黑枸杞、香榧子蒲公英根应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.9 牛蒡根、黄秋葵、枇杷叶、蔓越莓、蓝莓、青梅、橄榄、石榴、黑加仑、柑橘、无花果、甜叶菊应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 水果干、芒果片、柠檬片、椰子果肉应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.12 蔬菜干、苦瓜片应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.13 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.14 花生、芝麻、坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 黑豆、红豆、大豆（黄豆）、绿豆、、扁红豆、糯米、玄米、稷米、籼米、青稞米、大麦、燕麦、黑米、红米、糙米、荞麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 樱桃、黑莓、甜菜根、刺梨、桂花、大麦苗、五指毛桃、凉粉草、沙棘叶、酸角、天贝、耳叶牛皮消、玉米须、重瓣红玫瑰、玫瑰茄、茉莉花、鲜芦根、苦瓜、冬瓜、百香果应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.18 冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。
- 2.1.19 线叶金雀花应符合原卫计委公告（2014 年第 12 号）的规定。
- 2.1.20 奇亚籽应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.21 圆苞车前子壳应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.22 柳叶蜡梅应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。

- 2.1.23 显齿蛇葡萄叶应符合原卫计委公告（2013 年第 16 号）的规定。
- 2.1.24 广东虫草子实体应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.25 阿萨伊果应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.26 雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.27 梨果仙人掌应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.28 乌药叶应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.29 辣木叶应符合原卫生部公告（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.30 金花茶应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.31 茶树花应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.32 平卧菊三七应符合原卫生部公告（2012 年第 8 号）的规定。
- 2.1.33 针叶樱桃果应符合原卫生部公告（2010 年第 9 号）的规定。
- 2.1.34 丹凤牡丹花、青钱柳叶应符合原卫计委公告 2013 年第 4 号的规定。
- 2.1.35 杜仲雄花应符合原卫计委公告 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.36 人参（人工种植，5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.37 黑果腺肋花楸果应符合卫健委 2018 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.38 狭基线纹香茶菜应符合原卫计委公告（2013 年第 10 号）的规定。
- 2.1.39 湖北海棠叶（茶海棠叶）应符合原卫计委公告（2014 年第 20 号）的规定。
- 2.1.40 魔芋应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.41 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.42 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.43 松花粉、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.44 蛹虫草应符合卫生部 2019 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.45 黑糖应符合 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.46 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.47 白毛银露梅应符合原卫计委 2014 年第 1075 号公告的规定。
- 2.1.48 苦荞茶、苦荞应符合 DBS51/ 004 的规定。
- 2.1.49 马黛茶应符合国家卫建委 2023 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.50 大麦茶、荞麦茶应符合 NY/T 2140 的规定。
- 2.1.51 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.52 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.53 蛋白核小球藻应符合原卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。

- 2.1.54 茶藨子叶状层菌发酵菌丝体应符合原卫生部 2013 年第 1 号公告的规定。
- 2.1.55 雨生红球藻应符合原卫生部 2010 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.56 裸藻应符合原卫生部 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.57 木姜叶柯原卫计委 2017 年第 7 号公告的规定。
- 2.1.58 菊粉原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.59 白子菜应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.60 黄芪、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。
- 2.1.61 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合卫健委公告 2024 年第 4 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	具有产品应有的形状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味。
色泽	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质应有的气味和滋味,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	≤ 13.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.5	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19

注 1: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注 2: a 指标仅适于添加苹果、山楂制品的产品。

## 2.4 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；食药物质和新食品原料的使用应符合相关公告的规定。

## 3 检验

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

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以红茶、绿茶、白茶、黄茶、青茶（乌龙茶）、黑茶、普洱茶中的一种或几种为主要原料，辅以鸡内金、燕麦、丁香、桂花、八角茴香、小茴香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、红枣、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（苦、甜）、沙棘、芡实、花椒、红小豆、赤小豆、黑豆、黑米、红米、糙米、红豆、大豆（黄豆）、绿豆、花生、扁红豆、糯米、玄米、稷米、粳米、青稞米、大麦、槐米、苦瓜片、刺梨、芝麻、樱桃、黑莓、甜菜根、蛹虫草、芒果片、柠檬片、椰子果肉、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、沙棘叶、黄秋葵、李子粒、红醋栗、蔓越莓、蓝莓、青梅、橄榄、黑果腺肋花楸果、石榴、黑加仑、酸奶颗粒、马黛茶、柑橘、黑枸杞、桔红（橘红）、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、鱼腥草、生姜、干姜、姜丝、枳椇子、枸杞子、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹（葇）、苦荞茶、荞麦（黑、黄）、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、贡菊、滁菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、青果、槐花、茉莉花、无花果、甜叶菊、迷迭香、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、香榧子、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、五指毛桃、白茅根（鲜白茅根）、鲜芦根、玫瑰茄、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、苦瓜、大麦茶、荞麦茶、玛咖粉、人参（人工种植，5年及5年以下）、杜仲雄花、线叶金雀花、冬瓜、重瓣红玫瑰、木犀科粗壮女贞苦丁茶、冬青科苦丁茶、白毛银露梅、海藻糖、牛蒡根、低聚果糖、天贝、梨果仙人掌、玉米须、平卧菊三七、大麦苗、凉粉草、酸角、针叶樱桃果、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、魔芋、耳叶牛皮消、蛋白核小球藻、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、雨生红球藻、广东虫草子实体、裸藻、狭基线纹香茶菜、显齿蛇葡萄叶、奇亚籽、柳叶蜡梅、圆苞车前子壳、枇杷叶、湖北海棠叶（茶海棠叶）、木姜叶柯、菊粉、白子菜、金花茶、雪莲培养物、乌药叶、辣木叶、茶树花、阿萨伊果、丹凤牡丹花、青钱柳叶、黑糖、蔬菜干、蔬菜粉、水果干、水果粉、坚果及籽类、食用菌（香菇、猴头菇、草菇、黑木耳、银耳、茶树菇中的一种或几种）、苦荞、食糖、蜂蜜、百香果、杜仲叶、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种，经挑选、干燥或不干燥、拼配或混合、粉碎或不粉碎、紧压或不紧压、包装等工艺制成的调味茶。

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，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口振江食品有限公司