



410032S-2018



河南省长寿量子茶业科技有限公司企业标准

Q/HCC0001S-2018

# 调味黑茶

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

河南省长寿量子茶业科技有限公司 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》的规定编写。

本标准由河南省长寿量子茶业科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：张其勇。

# 调味黑茶

## 1 范围

本标准规定了调味黑茶的分类、要求、试验方法、检验等。

本标准适用于以黑毛茶为主要原料，辅以罗汉果、蒲公英、薄荷、荷叶、桑叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花、金银花、苦瓜、柠檬片、紫苏、白茅根、山楂、枸杞子、冬青科苦丁茶、木瓜、苦荞（经熟制）、丹凤牡丹花、青钱柳叶的一种或几种，经捡选、干燥、粉碎或不粉碎、紧压或不紧压、造粒或不造粒，包装等工艺生产成的采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供人们饮用的调味黑茶。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黑毛茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。

2.1.2 罗汉果、蒲公英、紫苏、白茅根、薄荷、荷叶、桑叶、菊花、金银花、冬青科苦丁茶、苦瓜、山楂、木瓜应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.3 冬青科苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。

2.1.4 重瓣红玫瑰应符合卫生部 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定》的规定。

2.1.5 苦荞应符合 GB/T 10458 的规定。

2.1.6 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.7 柠檬片应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.8 丹凤牡丹花、青钱柳叶应符合国家卫生和计划生育委员会公告 2013 年 第 4 号的规定。

### 2.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	称取混合后样品 10g 与白瓷盘内，在室内自然光线下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味。置玻璃杯中 1 袋，倒入开水冲泡 5 分钟后，以温开水漱口，品其滋味。
性状	产品应具有的形状或粉末状，无霉变、无虫蛀、无劣变	
滋味气味	具有产品固有的气味和滋味，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化标准

项目	指标		检验方法
	紧压型	非紧压型	

水分, g/100g	≤	15.0	12.0	GB5009.3
总灰分, (以干基计), g/100g	≤	8.0		GB5009.4
铅 <sup>a</sup> (以Pb计), mg/kg	≤	3.0		GB5009.12
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	20.0		GB/T5009.185
六六六, mg/kg	≤	0.2		GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.2		GB/T 5009.19
注: <sup>a</sup> 铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定; <sup>b</sup> 仅适用于含山楂制品。				

#### 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 质量等级

用三级毛茶压砖粉碎, 三级。

#### 2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求, 净含量, 水分, 总灰分; 型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以黑毛茶为主要原料，辅以罗汉果、蒲公英、薄荷、荷叶、桑叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花、金银花、苦瓜、柠檬片、紫苏、白茅根、山楂、枸杞子、冬青科苦丁茶、木瓜、苦荞（经熟制）、丹凤牡丹花、青钱柳叶的一种或几种，经捡选、干燥、粉碎或不粉碎、紧压或不紧压、造粒或不造粒，包装等工艺生产成的采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供人们饮用的调味黑茶。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。

本标准内容规定了调味黑茶的分类、要求、试验方法、检验等。

本标准中铅指标严于国家食品安全标准 GB 2762 的规定。

河南省长寿量子茶业科技有限公司

2017年10月16日