



410576S-2018



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYS 0006S-2018

调味茶制品

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市饮之健生物科技有限公司。

本标准主要起草人：施红霞、闫丹。

H N

Q B

调味茶制品

1 范围

本标准规定了调味茶制品的分类、要求以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以祁门红茶、红碎茶、绿茶、茉莉花、重瓣红玫瑰、正山小种、岩茶中的一种或几种为主要原料，添加大麦、决明子、橘皮、苹果干、桂花、乙基麦芽酚、香兰素、食品用香精（茉莉花香精、伯爵香精、咖啡香精、红茶香精、阿萨姆香精、柠檬香精、苹果香精、草莓香精、百香果香精、哈密瓜香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、荔枝香精、凤梨香精、玫瑰香精、桂花香精、椰子香精、西柚香精、什锦香精、拉茶香精）中的一种或几种，经调配、包装加工而成的调味茶制品。

2 术语

CTC：红碎茶 拉茶：奶茶，马来西亚一种叫法。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 祁门红茶应符合 DB34/T1086 的规定。

3.1.2 红碎茶应符合 GB13738.1 的规定。

3.1.3 绿茶应符合 GB14456 的规定。

3.1.4 茉莉花、桂花应符合 NY/T1506 的规定。

3.1.5 大麦应符合 GB/T11760 的规定。

3.1.6 正山小种应符合 GB/T13738.3 的规定。

3.1.7 岩茶应符合 GB/T18745 的规定。

3.1.8 苹果干应符合 GB/T23352 的规定。

3.1.9 乙基麦芽酚应符合 GB1886.208 的规定。

3.1.10 香兰素应符合 GB1886.16 的规定。

3.1.11 重瓣红玫瑰应符合 2010 年第 3 号公告的规定。

3.1.12 橘皮、决明子应符合卫生部 2002 年 51 号通知的规定。

3.1.13 食品用香精（茉莉花香精、伯爵香精、咖啡香精、红茶香精、阿萨姆香精、柠檬香精、苹果香精、草莓香精、百香果香精、哈密瓜香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、荔枝香精、凤梨香精、玫瑰香精、桂花香精、椰子香精、西柚香精、什锦香精、拉茶香精）应符合 GB30616 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

项目	要求		试验方法
性状	叶状、颗粒状或碎末状		<p>随机抽取样品 1 袋，倒入一洁净玻璃杯中，自然光线下用肉眼观察形状、色泽、杂质，取 3g 样品置于透明容器中，用 150ml 沸水（90-100℃）冲泡（5 分钟），然后以温开水漱口，品其滋味。</p>
色泽	汤色略红或绿，稍亮		
气味和滋味	精选调味红茶包	红茶的香味及滋味，无异味	
	麦香味红茶包	大麦和红茶的香味及滋味，无异味	
	伯爵味红茶包	伯爵和红茶的香味及滋味，无异味	
	茉莉香味绿茶包	茉莉花和绿茶的香味及滋味，无异味	
	咖啡味红茶包	咖啡和红茶的香味及滋味，无异味	
	锡兰调味红茶	红茶的香味及滋味，无异味	
	麦香味红茶	大麦和红茶的香味及滋味，无异味	
	伯爵味红茶	伯爵和红茶的香味及滋味，无异味	
	阿萨姆调味红茶	阿萨姆和红茶的香味及滋味，无异味	
	茉莉香味绿茶	茉莉花和绿茶的香味及滋味，无异味	
	经典调味红茶	红茶的香味及滋味，无异味	
	柠檬味红茶	柠檬和红茶的香味及滋味，无异味	
	苹果味红茶	苹果和红茶的香味及滋味，无异味	
	草莓味红茶	草莓和红茶的香味及滋味，无异味	
	葡萄柚味红茶	葡萄柚和红茶的香味及滋味，无异味	
	百香果味红茶	百香果和红茶的香味及滋味，无异味	
	哈密瓜味红茶	哈密瓜和红茶的香味及滋味，无异味	
	蓝莓味红茶	蓝莓和红茶的香味及滋味，无异味	
	水蜜桃味红茶	水蜜桃和红茶的香味及滋味，无异味	
	荔枝味红茶	荔枝和红茶的香味及滋味，无异味	
	凤梨味红茶	凤梨和红茶的香味及滋味，无异味	
	茉莉味红茶	茉莉花和红茶的香味及滋味，无异味	
	玫瑰味红茶	玫瑰花和红茶的香味及滋味，无异味	
桂花味红茶	桂花和红茶的香味及滋味，无异味		
椰子味红茶	椰子和红茶的香味及滋味，无异味		
西柚味红茶	西柚和红茶的香味及滋味，无异味		
茉莉味绿茶	茉莉花和红茶的香味及滋味，无异味		

	特调调味红茶	红茶的香味及滋味, 无异味
	CTC 调味红茶	红茶的香味及滋味, 无异味
	大吉岭调味红茶	什锦和红茶的香味及滋味, 无异味
	锡冷调味红茶	红茶的香味及滋味, 无异味
	泰式红拉茶	红茶和拉茶的香味及滋味, 无异味
	泰式绿拉茶	绿茶和拉茶的香味及滋味, 无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2

项目	指标	检验方法
水分/(%)	≤ 13.0	GB 5009.3
总灰分/(%)	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.12
六六六/(mg/kg)	≤ 0.2	GB/T5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.2	GB/T5009.19
三氯杀螨醇/(mg/kg)	≤ 0.2	GB/T5009.176
氰戊菊酯/(mg/kg)	≤ 0.5	GB/T5009.146
乙酰甲胺磷/(mg/kg)	≤ 0.1	GB/T5009.103
杀螟硫磷/(mg/kg)	≤ 0.5	GB/T5009.20

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 指标。

3.4 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

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

3.6 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定, 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。

4 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、净含量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以祁门红茶、红碎茶、绿茶、茉莉花、重瓣红玫瑰、正山小种、岩茶中的一种或几种为主要原料，添加大麦、决明子、橘皮、苹果干、桂花、乙基麦芽酚、香兰素、食品用香精（茉莉花香精、伯爵香精、咖啡香精、红茶香精、阿萨姆香精、柠檬香精、苹果香精、草莓香精、百香果香精、哈密瓜香精、蓝莓香精、水蜜桃香精、荔枝香精、凤梨香精、玫瑰香精、桂花香精、椰子香精、西柚香精、什锦香精、拉茶香精）一种或几种，经调配、包装加工而成的调味茶制品。

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》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。其内容规定了果冻的要求、试验方法、检验规则及标志、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。

商丘市饮之健生物科技有限公司

QHNB