



410543S-2018



洛阳锦圣茶业有限公司企业标准

Q/LJS 0001S-2018

---

# 调味茶

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

---

洛阳锦圣茶业有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由洛阳锦圣茶业有限公司提出并起草。

本标准起草人：张航。

H N

Q B

# 调味茶

## 1 范围

本标准规定了调味茶的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以普洱熟茶为主要原料，以甘草、生姜、人参（5年及5年以下人工种植）为辅料，把甘草、生姜、人参（5年及5年以下人工种植）进行熬煮、过滤，再把普洱熟茶放入过滤后的汁液中进行浸泡，直至汁液被完全吸收，最后把茶叶进行烘干、压制（或不压制）、包装加工而成的调味茶。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 普洱熟茶应符合 NY/T 779 的规定。

2.1.2 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.2 人参（5年及5年以下人工种植）应符合《中华人民共和国药典》一部 2015 年版的規定。

2.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.4 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
性状	散状、饼状、圆锥窝头状或砖块状，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，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质。
色泽	红褐色至黑褐色	
杂质	无正常视力可见外来异物	
滋、气味	具有产品应有的滋味和气味，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
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

## 2.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

## 2.6 其他要求

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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

调味茶是以普洱熟茶为主要原料，以甘草、生姜、人参（5年及5年以下人工种植）为辅料，把甘草、生姜、人参（5年及5年以下人工种植）进行熬煮、过滤，再把普洱熟茶放入过滤后的汁液中进行浸泡，直至汁液被完全吸收，最后把茶叶进行烘干、压制（或不压制）、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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳锦圣茶业有限公司

H N

Q B