

Q/ZASJ 0003S-2018



郑州爱立方生物技术有限公司竹林分公司企业标准

Q/ZASJ 0003S-2018

袋泡调味茶

2018-02-26 发布

2018-02-26 实施

郑州爱立方生物技术有限公司竹林分公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州爱立方生物技术有限公司竹林分公司提出并起草。

本标准起草人：张品、麻艳莉。

H N

Q B

袋泡调味茶

1 范围

本标准规定了袋泡调味茶产品的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以茶叶（普洱茶、红茶、绿茶、白茶）为主要原料，添加适量玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花、枸杞、金银花、红枣、荷叶、蒲公英、丁香、柠檬干、苦丁（冬青科）、桑叶、龙眼肉（桂圆）、决明子、山楂、大麦（根据配方）、干姜、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、葛根、槐米、酸枣仁、鲜白茅根、薄荷、薏苡仁中的一种或几种为辅料，经称配、挑拣、粉碎、混合或不混合、装袋、外包、成品入库而制成的袋泡调味茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红茶：应符合 GB/T 13738.2 或 NY/T 780 和GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.2 绿茶：应符合 GB/T 14456.2 和GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.3 普洱茶：应符合 GB/T 22111 和GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.4 白茶：应符合GB/T 22291和GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.5 玫瑰花（重瓣红玫瑰）：应符合卫生部公告（2010年第3号）的规定。

2.1.6 柠檬干应清洁卫生、无污染、无虫害并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.7 苦丁应符合 NY/T 864 的规定。

2.1.8 菊花、枸杞、金银花、红枣、荷叶、蒲公英、丁香、龙眼肉（桂圆）、桑叶、山楂、决明子、大麦、干姜、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、葛根、槐米、酸枣仁、鲜白茅根、薄荷、薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

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
色泽	多种原料混合后特有的色泽	GB/T 23776
组织形态	粉体或片状	
滋、气味	含有主要原料特有的气、滋味	
汤色	冲泡后应有金黄色或淡绿色或棕红色	
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, %	≤ 7.5	GB 5009.3

总灰分, %	≤	7.5	GB 5009.4
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
水浸出物, %	≥	20	GB/T 8305
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	4.0	GB 5009.12
注: 展青霉素 ^a 仅适用于含有山楂的袋泡调味茶。 *铅严于食品安全国家标准GB 2762。			

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其他卫生要求

食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以茶叶（普洱茶、红茶、绿茶、白茶）为主要原料，添加适量玫瑰花（重瓣红玫瑰）、菊花、枸杞、金银花、红枣、荷叶、蒲公英、丁香、柠檬干、苦丁(冬青科)、桑叶、龙眼肉（桂圆）、决明子、山楂、大麦（根据配方）、干姜、枳椇子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、葛根、槐米、酸枣仁、鲜白茅根、薄荷、薏苡仁中的一种或几种为辅料，经称配、挑拣、粉碎、混合或不混合、装袋、外包、成品入库而制成的袋泡调味茶。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，参照 GB/T 24690《袋泡茶》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了袋泡调味茶的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州爱立方生物技术有限公司竹林分公司