



411151S-2018



绿健园（新乡）生物工程有限公司企业标准

Q/LXS 0037S-2018

调味茶

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

绿健园（新乡）生物工程有限公司 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》编写。

本标准由绿健园（新乡）生物工程有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贺峰。

H N

Q B

调味茶

1 范围

本标准规定了调味茶的分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以茶叶（绿茶、红茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）为主要原料，添加重瓣红玫瑰、丁香、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、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、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、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、桂花、荞麦、燕麦、黄秋葵、人参（人工种植，5年及5年以下）、玛咖粉、蛹虫草、白砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种，添加或不添加甜菊糖苷食品添加剂，经挑选、烘干（或不烘干）、粉碎（或不粉碎）、拼配、混匀、制粒（或不制粒）、包装等主要工序制成的调味茶。

2 技术要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.2 红茶应符合 NY/T 780 或相应产品标准的规定。

2.1.3 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。

2.1.4 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.5 重瓣红玫瑰花、桂花应清洁、无异物、无异气味，无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 丁香、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、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、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、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、

蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》或相应食品安全标准的规定。

2.1.7 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。

2.1.8 燕麦应符合 LS/T 3102 的规定。

2.1.9 黄秋葵应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.10 人参(人工种植,5年及5年以下)应符合关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(2012年 第17号)的规定。

2.1.11 玛咖粉应符合关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告(2011年 第13号)的规定。

2.1.12 蛹虫草应符合关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告(2014年第10号)的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.14 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

2.1.15 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.16 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	具有本品应有的性状	取被测样品5克置于洁净的白色搪瓷皿中,在自然光下观察其性状、色泽和杂质。取样品1袋置于烧杯或透明琉璃杯中,用开水冲泡后,感官评定气味、滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	开水冲泡后,具有产品固有的滋味和香气,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	GB 5009.3
总灰分/(g/100g)	≤ 12	GB 5009.4
铅* (以Pb计)/(mg/kg)	≤ 4.0	GB 5009.12
六六六总量/(mg/kg)	≤ 0.2	GB/T 5009.19

滴滴涕总量/ (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)	≤	0.5	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 20769
展青霉素 ^a / (μg/kg)	≤	20	GB 5009.185
甜菊糖苷 ^b / (g/kg)	≤	10	DBS22/ 007

注：※该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a仅适用于含苹果、山楂的产品；^b仅适用于添加甜菊糖苷的产品

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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。

3 检验

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

编制说明

调味茶是以茶叶（绿茶、红茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种）为主要原料，添加重瓣红玫瑰、丁香、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、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、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、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、桂花、荞麦、燕麦、黄秋葵、人参（人工种植，5年及5年以下）、玛咖粉、蛹虫草、白砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种，添加或不添加甜菊糖苷食品添加剂，经挑选、烘干（或不烘干）、粉碎（或不粉碎）、拼配、混匀、制粒（或不制粒）、包装等主要工序制成的调味茶。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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

绿健园（新乡）生物工程有限公司