

# 安化天下传福茶业有限公司企业标准

Q/YATX 0001S-2015



## 调味黑茶

湖南省卫生和计划生育委员会  
食品安全企业标准备案专用章  
备案号：4312505-2015  
备案有效期：叁年  
备案起止日期：2015年10月22日至2018年10月22日

湖南省  
食品安

2015-08-22 发布

2015-11-02 实施

安化天下传福茶业有限公司 发布

## 前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准由安化天下传福茶业有限公司提出。

本标准起草单位：安化天下传福茶业有限公司。

本标准由安化天下传福茶业有限公司负责解释。

本标准主要起草人：蒋胭脂。

本标准复审周期为三年。



# 调味黑茶

## 1 范围

本标准规定了调味黑茶的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以黑毛茶为主要原料，菊花、桂花、茉莉花、代代花、金银花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玛珈粉、决明子、甘草、薄荷、罗汉果、鱼腥草、荷叶、桑叶、萝卜叶、蒲公英、橘皮、人参（人工种植）、木犀科粗壮女贞苦丁茶、辣木叶其中的一种或几种为辅料（原料总个数不得超过 14 个），添加食品添加剂，经原料筛分、半成品拼配、渥堆、压制定型（或不压制定型）、粉碎（或不粉碎）、干燥、成品包装等工艺过程制成的调味黑茶。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.94	食品安全国家标准 植物性食品中稀土元素的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16332	食品包装材料用尼龙成型品卫生标准
GB 19965-2005	砖茶含氟量
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
BB/T 0016	包装材料蜂窝纸板
NY/T 864	苦丁茶
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令 第 102 号（2007）《食品标识管理规定》	
国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》	
《中华人民共和国药典》2010（一部）	
卫生部关于批准玛珈粉作为新资源食品的公告（2011 年 第 13 号）	
卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年 第 17 号）	
关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 19 号）	

## 3 产品分类

根据工艺不同,产品分为3类。

- 3.3.1 紧压型调味黑茶  
3.3.2 袋泡型调味黑茶  
3.3.3 散型调味黑茶



#### 4 要求

##### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 黑毛茶:应符合 GB 2762、GB2763 的规定。  
4.1.2 玛珈粉:应符合卫生部关于批准玛珈粉作为新资源食品的公告(2011年 第13号)、GB 2762、GB 2763 的规定。  
4.1.3 菊花、代代花、金银花、决明子、甘草、薄荷、罗汉果、鱼腥草、荷叶、桑叶、蒲公英、橘皮:应符合《中华人民共和国药典》2010(一部)、GB 2762、GB 2763 的规定。  
4.1.4 木犀科粗壮女贞苦丁茶:应符合 NY/T 864、GB 2762、GB 2763 的规定。  
4.1.5 人参(人工种植):应符合卫生部关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(2012年 第17号)、GB 2762、GB 2763 的规定。  
4.1.6 萝卜叶、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、茉莉花、桂花:应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。  
4.1.7 辣木叶:应符合关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告(卫生部公告2012年第19号)、GB 2762、GB 2763 的规定。

##### 4.2 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
	紧压型调味黑茶	袋泡型调味黑茶	散型调味黑茶	
色泽	具有产品应有的色泽,均匀一致			称取混合后样品10g于白瓷盘内,色泽、组织形态、杂质在自然光下用目测法检测。气味和滋味分别用嗅和尝的方法检查。
组织形态	块状,砖内无黑霉、白霉、青霉、红霉等杂菌、无虫蛀、无劣变	粉末状,无结块、无霉变、无虫蛀、无劣变	条索状,无结块、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			

##### 4.3 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
	紧压型调味黑茶	袋泡型调味黑茶	散型调味黑茶	
水分/(g/100g)	≤ 15.0	12.0	12.0	GB 5009.3
总灰分(以干基计)/(g/100g)	≤	8.0		GB 5009.4
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	5.0		GB 5009.12
稀土/(mg/kg)	≤	2.0		GB 5009.94
氟/(mg/kg)	≤ 300	/		GB 19965-2005
农药残留	符合 GB 2763 的规定			GB 2763

##### 4.4 食品添加剂

- 4.4.1 食品添加剂的质量符合食品安全国家标准及相关规定。

4.4.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB2760 中 16.02.02 的规定。

#### 4.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令 75 号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 规定的方法检验。

#### 4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

5.2.1 在成品库按批抽样，抽样单位以袋计。

5.2.2 每批按 3/1000 随机抽样，每批不应少于 9 袋。

#### 5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、总灰分。

#### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

#### 5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 所检项目如不符合本标准时，允许对该批次留样产品取样复检。复验结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

### 6 标志、包装、运输与贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标志应符合 GB 7718、国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 新食品原料标明不适宜人群、食用量。

6.1.3 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 食品包装袋应符合 GB 9683、GB 16332 的要求。

6.2.2 纸盒应符合 BB/T 0016 的要求；包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

#### 6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

#### 6.4 贮存

应符合GB 31621的规定。

#### 6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，紧压型调味黑茶可长期保存，袋泡型调味黑茶、散型调味黑茶保质期为36个月。

