

湖南天岳黄精生态产业有限公司企业标准

Q/YPTY 0004S-2024

食品安全企业标准

调味茶



湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号: 4332385-2024
备案日期: 2024年 6月 7日

湖南省卫生健康
食品安全企业标准

2024-05-12 发布

2024-05-22 实施

湖南天岳黄精生态产业有限公司 发布

前言

本标准的编写格式符合 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定。

本标准由湖南天岳黄精生态产业有限公司提出。

本标准由湖南天岳黄精生态产业有限公司起草。

本标准由湖南天岳黄精生态产业有限公司负责解释。

本标准主要起草人：张弓、李照莹、方道。

本标准 Q/YPTY 0004S-2023



调味茶

1 范围

本标准规定了调味茶的术语和定义、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以红茶、白茶、普洱茶、黑茶、黄茶为主要原料，黄精、陈皮、枸杞子、甘草（人工种植）、青钱柳叶、显齿蛇葡萄叶、鲜白茅根、荷叶、决明子、桑叶、菊花、金银花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茉莉花、葛根、茯苓、胖大海、薄荷、人参（5年及5年以下人工种植的人参）、萝卜叶、百合、莲子、酸枣仁、红枣、银耳、肉苁蓉、黄芪、铁皮石斛、麦冬、党参、桑葚、山药、芡实、山楂、薏苡仁、无花果、佛手、桂圆、茉莉花、五指毛桃、玉竹其中的一种或几种为辅料（原料总数不超过14个），添加食品添加剂，经毛茶拼配、渥堆，再拌入辅料（或辅料熬制水），压制成型（或不压制成型）、粉碎（或不粉碎）、干燥、成品包装等工艺生产而成的调味茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款，其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件，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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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/T 5009.18	食品中氟的测定
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 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
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（2023）第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》	



3 分类

根据工艺不同，产品分为三类。

3.1 紧压型调味茶

- 3.2 袋泡型调味茶
3.3 散型调味茶

4 要求

4.1 原辅料要求

具有该类原料应有的品质特征，无劣变、无霉变、无外来异物，符合 GB 2762 、GB 2763 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标			检验方法
	紧压型调味茶	袋泡型调味茶	散型调味茶	
色泽	具有产品应有的色泽			将样品置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下，观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味、品其滋味
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

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
	紧压型调味茶	袋泡型调味茶	散型调味茶	
水分/(%)	≤ 15.0	12.0	12.0	GB 5009.3
总灰分(以干基计)/(%)	≤ 8.0			GB 5009.4

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	4.0	GB 5009.12
氟/(mg/kg)	300	GB/T 5009.18

4.5 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

4.6 食品添加剂

- 4.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。
4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局(2023)第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

4.8 生产加工过程卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取样品2kg，至少12个最小独立包装，分成两份，一份用于检验，一份作备查样。净含量的抽样方法按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经公司质检部门检验合格后方可出公司。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、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规定的全部要求。

5.4.2 型式检验每6个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 新产品鉴定投产时；
- b) 主要原料产地或供货商发生改变时；
- c) 主要生产设备发生变化时；
- d) 连续停产3个月以上恢复生产时；
- e) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- f) 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

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 检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检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、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 预包装产品标志应符合 GB 7718 及相关的规定。

6.1.2 新食品原料标明不适宜人群、食用限量。

6.1.3 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

6.2.2 纸盒应符合 BB/T 0016 的要求，外包装采用纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

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，紧压型调味茶长期保存；袋泡型调味茶、散型调味茶产品保质期为48个月。

