



411380S-2017



河南蜡梅茶业发展有限公司企业标准

Q/HLCF 0001S-2017

含茶制品（调味茶）

2017-06-26 发布

2017-06-26 实施

河南蜡梅茶业发展有限公司 发布

前 言

企业标准按GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南蜡梅茶业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：潘腾、魏晓龙。

H N

Q B

含茶制品（调味茶）

1 范围

本标准规定了含茶制品（调味茶）的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于分别以白茶、红茶、绿茶、普洱茶为主要原料，配以柳叶腊梅叶、茎、枸杞、红枣可食用植物干品，经混合、包装等工艺加工而成的含茶制品（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 枸杞、红枣应无劣变、无异味、无霉变，并符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的要求。

2.1.6 柳叶腊梅应符合国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告（2014年6号文）

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
外观	洁净、干燥、无霉变	SB/T10157
色泽	具有茶叶、花、果等天然固有的色泽；冲溶后呈澄清或均匀混悬液。	
滋味及气味	具有茶叶、花、果等天然固有的香味，无异味、具有本品独特风味。	
杂质	不含其他夹杂物。	

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	≤ 12.0	GB/T 8304
总灰分, g/100g	≤ 8.0	GB/T 8306

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
六六六，mg/kg	≤	0.2	GB/T5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.2	GB/T5009.19
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	4.0	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760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。

编制说明

含茶制品(调味茶)是以白茶、红茶、绿茶、普洱茶为主要原料,配以柳叶腊梅叶、茎、枸杞、红枣可食用植物干品,经混合、包装等工艺加工而成。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,参照相关国标、行标的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南蜡梅茶业发展有限公司

2017年05月25日

H N
Q B