



416812S-2020



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYS 0006S-2020

# 调味茶制品

2020-11-19 发布

2020-11-19 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本标准由商丘市饮之健生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王晋、施红霞、闫丹。

本标准自实施日起替代 Q/SYS 0006S-2020（备案号：415406S-2020）。

H N

Q B

# 调味茶制品

## 1 范围

本标准规定了调味茶制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、黄茶、黑茶、CTC红碎茶中的一种或几种为原料，辅以白砂糖、红糖、黑糖、果蔬干制品（苹果干/粒、葡萄干/粒、芒果干/粒、菠萝干/粒、香蕉干/粒、猕猴桃干/粒、番茄干/粒、提子干/粒、圣女果干/粒、草莓干/粒、蔓越莓干/粒、蓝莓干/粒、树莓干/粒、青梅干/粒、樱桃干/粒、黑加仑干/粒、枸杞、山楂干/粒、桑葚干/粒、乌梅干/粒、柠檬干/粒、梨干/粒、柚子干/粒、枇杷干/粒、百香果干/粒、番木瓜干/粒、红枣、番石榴干/粒、桃干/粒、沙棘干/粒、杏干/粒中的一种或几种）、咖啡粉、可可粉、葛根、桂圆、茯苓、桔梗、甘草、橘皮、荷叶、桑叶、大麦苗、决明子、砂仁、黄精、白芷、栀子、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、茉莉花、菊花、桂花、金银花、代代花、茶树花、丹凤牡丹花、槐花、薄荷、蒲公英、姜、百合、槐米、沙棘、刀豆、玉竹、肉桂、肉豆蔻、余甘子、芡实、佛手、鱼腥草、胖大海、香薷、桔红、淡竹叶、菊苣、紫苏、薤白、覆盆子、藿香、辣木叶、杜仲雄花、耳叶牛皮消、金花茶、茉莉花茶、桂花茶中的一种或几种，添加或不添加乙基麦芽酚、香兰素、红茶香精、绿茶香精、乌龙茶香精、白茶香精、黄茶香精、黑茶香精、花茶香精、咖啡香精、花香精、奶茶香精、水果香精、拉茶香精（奶茶，马来西亚的一种叫法）中的一种或几种，经调配、包装加工而成的调味茶制品。

根据产品所用原料不同，产品分类如下：红茶调味茶、绿茶调味茶、乌龙茶调味茶、白茶调味茶、黄茶调味茶、黑茶调味茶、混合调味茶。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、黄茶、黑茶应符合 NY/T 288 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 果蔬干制品（苹果干/粒、葡萄干/粒、芒果干/粒、菠萝干/粒、香蕉干/粒、猕猴桃干/粒、番茄干/粒、提子干/粒、圣女果干/粒、草莓干/粒、蔓越莓干/粒、蓝莓干/粒、树莓干/粒、青梅干/粒、樱桃干/粒、黑加仑干/粒、枸杞、山楂干/粒、桑葚干/粒、乌梅干/粒、柠檬干/粒、梨干/粒、柚子干/粒、枇杷干/粒、百香果干/粒、番木瓜干/粒、红枣、番石榴干/粒、桃干/粒、沙棘干/粒、杏干/粒）应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。

2.1.6 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。

2.1.7 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.8 葛根、桂圆、茯苓、桔梗、甘草、橘皮、荷叶、桑叶、决明子、砂仁、黄精、白芷、栀子、菊花、金银花、代代花、槐花、薄荷、蒲公英、姜、百合、槐米、沙棘、刀豆、玉竹、肉桂、肉豆蔻、余甘子、芡实、佛手、鱼腥草、胖大海、香薷、桔红、淡竹叶、菊苣、紫苏、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.9 大麦苗应符合卫生部公告2012年第8号（关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告）的规定。

2.1.10 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部公告2010年第3号（关于批准DHA藻油等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告）的规定。

2.1.11 丹凤牡丹花应符合卫生部公告2013年第10号（关于批准裸藻等8种新食品原料的公告）的规定。

2.1.12 茶树花应符合卫生部公告2013年第1号（批准茶树花等7种新资源食品的公告）的规定。

2.1.13 辣木叶应符合卫生部公告2012年第19号（关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告）的规定。

2.1.14 杜仲雄花应符合卫生部公告2014年第6号（关于批准壳寡糖等6种新食品原料的公告）的规定。

2.1.15 金花茶应符合卫生部公告2010年第9号（关于批准金花茶等5种物品为新资源食品的公告）的规定。

2.1.16 茉莉花茶应符合GB/T 22292的规定。

2.1.17 桂花茶应符合GH/T 1117的规定。

2.1.18 红茶香精、绿茶香精、乌龙茶香精、白茶香精、黄茶香精、黑茶香精、花茶香精、咖啡香精、花香精、奶茶香精、水果香精、拉茶香精应符合GB 30616的规定。

2.1.19 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

2.1.20 香兰素应符合GB 1886.16的规定。

2.1.21 玫瑰茄应符合卫生部公告2004年第17号（关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告）的规定。

2.1.22 茉莉花、桂花、耳叶牛皮消应干燥、清洁，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.23 CTC红碎茶应符合GB/T 13738.1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	具有产品应有的性状	随机抽取样品1袋，倒入一洁净玻璃杯中，自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，取3g样品置于透明容器中，嗅其气味，用150mL沸水（90-100℃）
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	

杂质	无正常视力可见外来杂质	冲泡5分钟，然后以温开水漱口，品其滋味
----	-------------	---------------------

### 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	≤ 13.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
<sup>a</sup> 展青霉素, μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 4.0	GB 5009.12

注: a仅适用于添加苹果干/粒、山楂干/粒的产品;  
\*铅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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以红茶、绿茶、乌龙茶、白茶、黄茶、黑茶、CTC红碎茶中的一种或几种为原料，辅以白砂糖、红糖、黑糖、果蔬干制品（苹果干/粒、葡萄干/粒、芒果干/粒、菠萝干/粒、香蕉干/粒、猕猴桃干/粒、番茄干/粒、提子干/粒、圣女果干/粒、草莓干/粒、蔓越莓干/粒、蓝莓干/粒、树莓干/粒、青梅干/粒、樱桃干/粒、黑加仑干/粒、枸杞、山楂干/粒、桑葚干/粒、乌梅干/粒、柠檬干/粒、梨干/粒、柚子干/粒、枇杷干/粒、百香果干/粒、番木瓜干/粒、红枣、番石榴干/粒、桃干/粒、沙棘干/粒、杏干/粒中的一种或几种）、咖啡粉、可可粉、葛根、桂圆、茯苓、桔梗、甘草、橘皮、荷叶、桑叶、大麦苗、决明子、砂仁、黄精、白芷、栀子、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄、茉莉花、菊花、桂花、金银花、代代花、茶树花、丹凤牡丹花、槐花、薄荷、蒲公英、姜、百合、槐米、沙棘、刀豆、玉竹、肉桂、肉豆蔻、余甘子、芡实、佛手、鱼腥草、胖大海、香薷、桔红、淡竹叶、菊苣、紫苏、薤白、覆盆子、藿香、辣木叶、杜仲雄花、耳叶牛皮消、金花茶、茉莉花茶、桂花茶中的一种或几种，添加或不添加乙基麦芽酚、香兰素、红茶香精、绿茶香精、乌龙茶香精、白茶香精、黄茶香精、黑茶香精、花茶香精、咖啡香精、花香精、奶茶香精、水果香精、拉茶香精（奶茶，马来西亚的一种叫法）中的一种或几种，经调配、包装加工而成的调味茶制品。

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》的有关规定制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市饮之健生物科技有限公司