



417148S-2020



郑州品味坊食品工业有限公司企业标准

Q/ZPS 0001S-2020

调味茶

2020-12-22 发布

2020-12-22 实施

郑州品味坊食品工业有限公司 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》编写。

本标准由郑州品味坊食品工业有限公司、郑州市食品药品检验所提出并共同起草。

本标准起草人：葛斌、杜志广。

H N

Q B

调味茶

1 范围

本标准规定了调味茶的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以乌龙茶、红茶、绿茶、普洱茶、白茶、茉莉花茶中的一种为主要原料，加入丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、代代花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、冬青科苦丁茶、大麦、苦荞、罗汉果、蒲公英、荷叶、薄荷、决明子、胖大海、陈皮（橘皮）、苦瓜片、甘草、栀子、桑叶、茯苓、酸枣仁、百合、丁香、葛根、黄精、薏苡仁、柠檬片、草莓干、水蜜桃干、枸杞、山楂、金桔、乌梅、龙眼肉、桑葚、菊苣、红枣干、无花果片、雪梨干、火龙果干、木瓜干、西柚干、猕猴桃干、苹果干、菠萝干、杏干、樱桃干、葡萄干、蓝莓干、橙子干、香蕉干、荔枝干、椰子干中的多种，经拣选、干燥或不干燥，加入或不加入冰糖、白砂糖、红糖、黑糖、蜂蜜、食品用香精（玫瑰香精、柠檬香精、雪梨香精、木瓜香精、火龙果香精、佛手柑香精、芝士香精、茉莉香精、柠檬香精、薄荷香精中的一种或几种）中的一种或多种，经拣选、干燥或不干燥，经调配混合、包装加工而成的调味茶。

根据原辅料不同可分为：调味乌龙茶、调味红茶、调味绿茶、调味普洱茶、调味白茶、调味茉莉花茶。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。

2.1.2 红茶应符合 NY/T 780 或 GB/T 13738.2 的规定。

2.1.3 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.4 普洱茶应符合 NY/T 779 或 GB/T 22111 的规定。

2.1.5 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。

2.1.6 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。

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

2.1.8 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫计委关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.9 桂花、茉莉花应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.10 代代花、金银花、菊花、大麦、苦荞、罗汉果、蒲公英、荷叶、薄荷、决明子、胖大海、苦瓜片、甘草、栀子、桑叶、茯苓、酸枣仁、百合、丁香、葛根、黄精、菊苣、薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.11 柠檬片、草莓干、水蜜桃干、枸杞、山楂、金桔、乌梅、龙眼肉、桑葚、红枣干、无花果片、雪梨干、火龙果干、木瓜干、西柚干、猕猴桃干、葡萄干、苹果干、菠萝干、杏干、樱桃干、葡萄干、蓝莓干、橙子干、香蕉干、荔枝干、椰子干应符合 GB 16325 的规定。

- 2.1.12 冬青科苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。
- 2.1.13 冰糖、白砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.17 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	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味；冲泡后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	≤ 13.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 2.5	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	
展青霉素, μg/kg (仅适用于添加山楂或苹果干的产品)	≤ 20	GB 5009.185

*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

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 的规定。

2.6 其它要求

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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以乌龙茶、红茶、绿茶、普洱茶、白茶、茉莉花茶中的一种为主要原料，加入丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、茉莉花、代代花、金银花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、冬青科苦丁茶、大麦、苦荞、罗汉果、蒲公英、荷叶、薄荷、决明子、胖大海、陈皮（橘皮）、苦瓜片、甘草、栀子、桑叶、茯苓、酸枣仁、百合、丁香、葛根、黄精、薏苡仁、柠檬片、草莓干、水蜜桃干、枸杞、山楂、金桔、乌梅、龙眼肉、桑葚、菊苣、红枣干、无花果片、雪梨干、火龙果干、木瓜干、西柚干、猕猴桃干、苹果干、菠萝干、杏干、樱桃干、葡萄干、蓝莓干、橙子干、香蕉干、荔枝干、椰子干中的多种，经拣选、干燥或不干燥，加入或不加入冰糖、白砂糖、红糖、黑糖、蜂蜜、食品用香精（玫瑰香精、柠檬香精、雪梨香精、木瓜香精、火龙果香精、佛手柑香精、芝士香精、茉莉香精、柠檬香精、薄荷香精中的一种或几种）中的一种或多种，经拣选、干燥或不干燥，经调配混合、包装加工而成的调味茶。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州品味坊食品工业有限公司

QB