



410047S-2021



河南保中宝生物技术有限公司企业标准

Q/HBS 00020S-2021

调味茶

2021-01-05 发布

2021-01-05 实施

河南保中宝生物技术有限公司 发布

前 言

本标准按 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》的规则编写

本标准由河南保中宝生物技术有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张华、杨晓卫、李建超。

本标准自发布实施之日起替代标准号：Q/HBS 00020S-2018。

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。

本标准适用于以红茶、乌龙茶、绿茶中的一种或几种为主要原料，添加菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、金银花、胖大海、桑葚、红枣、山楂、木瓜、苹果干、苦瓜干、百合、罗汉果、酸枣仁、赤小豆、葛根、茯苓、薏苡仁、莴苣、黑芝麻、南瓜籽、决明子、枸杞子、火麻仁、荷叶、桑叶、麦芽、淡豆豉、小茴香、山药、马齿苋、乌梅、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、肉豆蔻、肉桂、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、郁李仁、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、桃仁、桔红、益智仁、莱菔子、莲子、淡竹叶、黄精、紫苏、紫苏籽、槐米、槐花、蒲公英、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、藿香、冬瓜干、重瓣红玫瑰中的一种或几种，加入或不加入蜂蜜，经烘干（或不烘干）、拼配、粉碎、包装而成的调味茶。

根据原辅料不同可分为不同产品：调味红茶、调味乌龙茶、调味绿茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红茶应符合 GB/T 13738.1 的规定，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 罗汉果、胖大海、决明子、荷叶、桑葚、桑叶、火麻仁、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、金银花、山楂、木瓜、酸枣仁、葛根、茯苓、薏苡仁、黑芝麻、百合、赤小豆、淡豆豉、麦芽、小茴香、山药、马齿苋、乌梅、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、肉豆蔻、肉桂、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、郁李仁、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、栀子、桃仁、桔红、益智仁、莱菔子、莲子、淡竹叶、黄精、紫苏、紫苏籽、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.5 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.6 苹果干、苦瓜干、莴苣、冬瓜干应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.7 南瓜籽应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。

2.1.8 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.9 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 重瓣红玫瑰应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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
-----	-----	------

色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、形态和杂质，闻其气味，加入适量沸水冲泡5min后，用温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
形 态	具有该产品应有的形态和特征	
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) ≤	2.8	GB 5009.12
六六六总量/(mg/kg) ≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕总量/(mg/kg) ≤	0.2	GB/T 5009.19
展青霉素 ^a /(μg/kg) ≤	20.0	GB 5009.185

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。^a仅适用于含苹果干、山楂的产品。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

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

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

编制说明

本标准适用于以红茶、乌龙茶、绿茶中的一种或几种为主要原料，添加菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、金银花、胖大海、桑葚、红枣、山楂、木瓜、苹果干、苦瓜干、百合、罗汉果、酸枣仁、赤小豆、葛根、茯苓、薏苡仁、茵苳、黑芝麻、南瓜籽、决明子、枸杞子、火麻仁、荷叶、桑叶、麦芽、淡豆豉、小茴香、山药、马齿苋、乌梅、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、肉豆蔻、肉桂、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、郁李仁、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、栀子、桃仁、桔红、益智仁、莱菔子、莲子、淡竹叶、黄精、紫苏、紫苏籽、槐米、槐花、蒲公英、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、藿香、冬瓜干、重瓣红玫瑰中的一种或几种，加入或不加入蜂蜜，经烘干（或不烘干）、拼配、粉碎、包装而成的调味茶。

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。

河南保中宝生物技术有限公司