



412244S-2021



商丘市饮之健生物科技有限公司企业标准

Q/SYZJ 0011S-2021

# 调味茶

2021-09-25 发布

2021-09-25 实施

商丘市饮之健生物科技有限公司 发布

## 前 言

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：施红霞、闫丹。

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、绿茶、乌龙茶、白茶、黄茶、黑茶、红碎茶中的一种或几种为主要原料，辅以白砂糖、红糖、黑糖、果蔬干制品【苹果、葡萄、芒果、菠萝、香蕉、猕猴桃（奇异果）、提子、圣女果、草莓、蔓越莓、蓝莓、树莓、黑莓、青梅、杨梅、樱桃、黑加仑、枸杞、山楂、桑葚、乌梅、柠檬、梨、柚子、西柚、枇杷、百香果、木瓜、番木瓜、枣、番石榴（芭乐）、桃、沙棘、杏、菠萝蜜、橙、柑橘、哈密瓜、甜瓜、青瓜、火龙果、李子、无花果、西番莲、荔枝、番荔枝、桔子、椰子、苦瓜、冬瓜中的一种或几种】、话梅、丁香、刀豆、小蓟、代代花、玉竹、甘草、白芷、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子（油甘子）、佛手、沙棘、芡实、麦芽、罗汉果、金银花、青果、鱼腥草、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、桑叶、桔红、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、姜、山药、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、桔梗、橘皮、薄荷、赤小豆、薏苡仁、薤白、覆盆子、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、杜仲雄花、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、茶树花、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、拉茶香精中的一种或几种，经配料、粉碎或不粉碎、混合、包装加工而成的调味茶。

根据产品所用原料不同，可分为：调味红茶、调味绿茶、调味乌龙茶、调味白茶、调味黄茶、调味黑茶、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 红碎茶应符合 GB/T 13738.1 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.5 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 果蔬干制品应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。

2.1.7 话梅应符合 GB 14884 的规定。

2.1.8 丁香、刀豆、小蓟、代代花、玉竹、甘草、白芷、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子（油甘子）、佛手、沙棘、芡实、麦芽、罗汉果、金银花、青果、鱼腥草、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、桑叶、桔红、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、姜、山药、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛

根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、桔梗、橘皮、薄荷、赤小豆、薏苡仁、薤白、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.9 重瓣红玫瑰、仙草应符合原卫生部公告 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。

2.1.10 丹凤牡丹花应符合原卫生部公告 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。

2.1.11 玫瑰茄应符合原卫生部公告 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。

2.1.12 桂花、茉莉花应干燥、清洁，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.13 杜仲雄花应符合原卫生部公告 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。

2.1.14 乌药叶、辣木叶应符合原卫生部公告 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。

2.1.15 沙棘叶应符合原卫计委公告 2013 年第 3 号《关于沙棘叶、天贝作为普通食品管理的公告》的规定。

2.1.16 平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部公告 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。

2.1.17 小麦苗应符合卫监督函 2013 年第 17 号《卫生部关于同意将小麦苗作为普通食品管理的批复》的规定。

2.1.18 枇杷叶应符合原卫生部公告 2014 年第 20 号《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告》的规定。

2.1.19 茶树花应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号《批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》的规定。

2.1.20 金花茶应符合原卫生部公告 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。

2.1.21 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.22 桂花茶应符合 GH/T 1117 的规定。

2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.24 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.1.25 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。

## 2.2 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℃）冲泡5分钟，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 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     |                                                                                              |

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    |
| 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制品、山楂干制品的产品；<br>*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，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、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、红碎茶中的一种或几种为主要原料，辅  
以白砂糖、红糖、黑糖、果蔬干制品【苹果、葡萄、芒果、菠萝、香蕉、猕猴桃（奇异果）、提子、圣  
女果、草莓、蔓越莓、蓝莓、树莓、黑莓、青梅、杨梅、樱桃、黑加仑、枸杞、山楂、桑葚、乌梅、柠  
檬、梨、柚子、西柚、枇杷、百香果、木瓜、番木瓜、枣、番石榴（芭乐）、桃、沙棘、杏、菠萝蜜、  
橙、柑橘、哈密瓜、甜瓜、青瓜、火龙果、李子、无花果、西番莲、荔枝、番荔枝、桔子、椰子、苦瓜、  
冬瓜中的一种或几种】、话梅、丁香、刀豆、小蓟、代代花、玉竹、甘草、白芷、龙眼肉（桂圆）、决  
明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子（油甘子）、佛手、沙棘、芡实、麦芽、罗汉果、金银花、青果、  
鱼腥草、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、桑叶、桔红、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡  
豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、姜、山药、菊苣、黄芥子、黄精、紫  
苏、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、桔梗、橘皮、薄荷、赤小豆、薏苡仁、薤白、覆盆  
子、重瓣红玫瑰、仙草、丹凤牡丹花、玫瑰茄、桂花、茉莉花、杜仲雄花、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、  
平卧菊三七、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、茶树花、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、拉茶香精中的一种或几种，经配料、粉碎或不粉碎、  
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，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