



410289S-2022



河南省磨盘山茶叶有限公司企业标准

Q/HMC 0001S-2022

调味茶

2022-01-28 发布

2022-01-28 实施

河南省磨盘山茶叶有限公司 发布

前 言

本标准由河南省磨盘山茶叶有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张其勇。

本标准替代 Q/HMC 0001S-2020。

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。

本标准适用于以黑茶、绿茶、白茶、红茶、青茶、茉莉花茶中的一种为主要原料，辅以罗汉果、蒲公英、薄荷、荷叶、桑叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、金银花、紫苏、白茅根、山楂、枸杞子、木瓜、苦荞（经熟制）、橘皮（陈皮）、芡实、甘草、大麦、丁香、白芷、沙棘、栀子、黄精、佛手、牛蒡根、百合、郁李仁、莲子、山药、黑芝麻、砂仁、茯苓、蜂蜜、槐花、槐米、淡竹叶、马齿苋、枣（大枣、黑枣、酸枣、枣干中的一种或几种）、姜（生姜、干姜）、桑葚、莱菔子、菊苣、覆盆子、榧子、葛根、紫薯、胡萝卜、苦瓜片、柠檬片、苹果干、芒果干、香蕉干、菠萝干、葡萄干、蓝莓干、蜜桃干、火龙果干、猕猴桃干、黑加仑、椰子干、腰果、黑豆、红豆、赤小豆、薏米（薏苡仁）、燕麦、藜麦、刺梨、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄（洛神花）、辣木叶、玛咖粉、冬青科苦丁茶、丹凤牡丹花、青钱柳叶、杜仲雄花、人参（人工种植五年及五年以下）、库拉索芦荟凝胶、牡蛎肽、海参肽、羊肚菌、黑木耳、白木耳、魔芋、红糖、白砂糖、冰糖、木糖醇的一种或几种，经拣选、干燥、粉碎或不粉碎、烘焙提纯破壁、紧压或不紧压、造粒或不造粒，包装等工艺生产成的采用类似茶叶冲泡（或袋泡）方式供人们饮用的调味茶。

根据原料和添加辅料不同，产品分为：调味黑茶、调味绿茶、调味白茶、调味红茶、调味青茶、调味茉莉花茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。

2.1.2 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.3 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。

2.1.4 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.5 红茶应符合 NT/T 780 的规定。

2.1.6 青茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。

2.1.7 罗汉果、蒲公英、薄荷、荷叶、桑叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、金银花、紫苏、白茅根、山楂、枸杞子、木瓜、苦荞、橘皮（陈皮）、芡实、甘草、大麦、丁香、白芷、沙棘、栀子、黄精、佛手、百合、郁李仁、莲子、山药、黑芝麻、砂仁、茯苓、槐花、槐米、淡竹叶、马齿苋、枣（大枣、黑枣、酸枣、枣干）、姜（生姜、干姜）、桑葚、莱菔子、菊苣、覆盆子、榧子、葛根应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.8 牛蒡根、紫薯、胡萝卜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.9蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.10苦瓜片、柠檬片、苹果干、芒果干、香蕉干、菠萝干、葡萄干、蓝莓干、蜜桃干、火龙果干、猕猴桃干、黑加仑、椰子干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.11腰果应符合 GB 19300 的规定。

2.1.12黑豆、红豆、赤小豆、薏米（薏苡仁）、燕麦、藜麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.13刺梨、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄（洛神花）应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.14辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。

2.1.15玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。

2.1.16冬青科苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。

2.1.17丹凤牡丹花、青钱柳叶应符合原卫计委公告 2013 年第 4 号的规定。

2.1.18杜仲雄花应符合原卫计委公告 2014 年第 6 号公告的规定。

2.1.19人参（人工种植五年及五年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。

2.1.20库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。

2.1.21牡蛎肽、海参肽应符合 GB 31645 的规定。

2.1.22羊肚菌、黑木耳、白木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.23魔芋应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.24红糖、白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.25木糖醇应符合 GB 1886.234 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	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白瓷盘内，在室内自然光线下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味。将样品开水冲泡 5 分钟后，以温开水漱口，品其滋味。
性 状	具有产品应有的性状或粉末状，无霉变、无虫蛀、无劣变	
滋、气味	具有产品固有的气味和滋味，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
	紧压型	非紧压型	

水分, g/100g	≤	15.0	12.0	GB 5009.3
总灰分（以干基计）， g/100g	≤	8.0		GB 5009.4
铅 ^a （以 Pb 计）， mg/kg	≤	3.0		GB 5009.12
展青霉素 ^b , μ g/kg	≤	20.0		GB 5009.185
六六六,mg/kg	≤	0.2		GB/T 5009.19
滴滴涕,mg/kg	≤	0.2		GB/T 5009.19
注： ^a 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； ^b 仅适用于含山楂、苹果制品的产品。				

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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品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

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 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、总灰分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑茶、绿茶、白茶、红茶、青茶、茉莉花茶中的一种为主要原料，辅以罗汉果、蒲公英、薄荷、荷叶、桑叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、金银花、紫苏、白茅根、山楂、枸杞子、木瓜、苦荞（经熟制）、橘皮（陈皮）、芡实、甘草、大麦、丁香、白芷、沙棘、栀子、黄精、佛手、牛蒡根、百合、郁李仁、莲子、山药、黑芝麻、砂仁、茯苓、蜂蜜、槐花、槐米、淡竹叶、马齿苋、枣（大枣、黑枣、酸枣、枣干中的一种或几种）、姜（生姜、干姜）、桑葚、莱菔子、菊苣、覆盆子、榧子、葛根、紫薯、胡萝卜、苦瓜片、柠檬片、苹果干、芒果干、香蕉干、菠萝干、葡萄干、蓝莓干、蜜桃干、火龙果干、猕猴桃干、黑加仑、椰子干、腰果、黑豆、红豆、赤小豆、薏米（薏苡仁）、燕麦、藜麦、刺梨、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄（洛神花）、辣木叶、玛咖粉、冬青科苦丁茶、丹凤牡丹花、青钱柳叶、杜仲雄花、人参（人工种植五年及五年以下）、库拉索芦荟凝胶、牡蛎肽、海参肽、羊肚菌、黑木耳、白木耳、魔芋、红糖、白砂糖、冰糖、木糖醇的一种或几种，经拣选、干燥、粉碎或不粉碎、烘焙提纯破壁、紧压或不紧压、造粒或不造粒，包装等工艺生产成的采用类似茶叶冲泡（或袋泡）方式供人们饮用的调味茶。

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，制订了本企业标准，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。

河南省磨盘山茶叶有限公司