



413725S-2023



许昌淇航食品有限公司企业标准

Q/XQH 0011S-2023

# 调味茶

2023-11-28 发布

2023-11-28 实施

许昌淇航食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌淇航食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹海龙。

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。

本标准适用于以调味茶[乌龙茶、红茶、绿茶、普洱茶、白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、水果干/片/块/粒[苹果、菠萝、猕猴桃、葡萄、桂圆、无花果、哈密瓜、柚子、凤梨、杏、梅肉、雪梨、李子、香蕉、桃子、草莓、芒果、蔓越莓、金橘、青橘、圣女果、乌梅、梨子、枣子、椰果、木瓜、橘子、橙子、樱桃、火龙果、黑枸杞、黑加仑、百香果、杨桃、番石榴、西瓜、冬瓜、柠檬中的一种或几种]中的多种，经拣选、干燥或不干燥，加入冰糖、白砂糖、红糖、黑糖、蜂蜜、食品用香精中的一种或多种]中的一种为原料，经分装、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。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 调味茶应符合 GH/T 1247 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；抽取 5g 至 10g 按照茶叶冲泡方式冲泡，然后以温开水漱口，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	≤ 10.0	GB 5009.4
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 2.5	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	

展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$ (仅适用于添加山楂或苹果干的产品) $\leq$	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。

## 编制说明

本标准适用于以调味茶[乌龙茶、红茶、绿茶、普洱茶、白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、水果干/片/块/粒[苹果、菠萝、猕猴桃、葡萄、桂圆、无花果、哈密瓜、柚子、凤梨、杏、梅肉、雪梨、李子、香蕉、桃子、草莓、芒果、蔓越莓、金橘、青橘、圣女果、乌梅、梨子、枣子、椰果、木瓜、橘子、橙子、樱桃、火龙果、黑枸杞、黑加仑、百香果、杨桃、番石榴、西瓜、冬瓜、柠檬中的一种或几种]中的多种，经拣选、干燥或不干燥，加入冰糖、白砂糖、红糖、黑糖、蜂蜜、食品用香精中的一种或多种]中的一种为原料，经分装、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。

许昌淇航食品有限公司

QB