



410633S-2023



信阳山影茶业有限公司企业标准

Q/XSC 0003S-2023

# 紧压调味茶

2023-03-30 发布

2023-03-30 实施

信阳山影茶业有限公司 发布

## 前 言

本标准由信阳山影茶业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张梦影。

H N  
Q B

# 紧压调味茶

## 1 范围

本标准规定了紧压调味茶的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿茶、红茶、白茶、黑茶中的一种为主要原料，加入经择剔、切碎、干燥的原料[陈皮（橘皮）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茶树花、桂花、茉莉花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）中的一种或几种]，经混合、蒸压、干燥、包装而成的紧压调味茶。

根据原辅料不同可分为：紧压调味绿茶、紧压调味红茶、紧压调味白茶、紧压调味黑茶。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 绿茶应符合 GB/T 14456.1 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 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。

2.1.4 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。

2.1.5 陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.6 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫计委 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.7 茶树花应符合原卫计委 2013 年第 1 号公告的规定。

2.1.8 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。

2.1.9 菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.10 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       | 取适量样品，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，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 |              |
| *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

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

本标准适用于以绿茶、红茶、白茶、黑茶中的一种为主要原料，加入经择剔、切碎、干燥的原料[陈皮（橘皮）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、茶树花、桂花、茉莉花、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）中的一种或几种]，经混合、蒸压、干燥、包装而成的紧压调味茶。

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。

信阳山影茶业有限公司

H N  
Q B