



410704S-2023



郑州轩仲堂生物科技有限公司企业标准

Q/ZZXZ 0013S-2023

调味茶

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

郑州轩仲堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州轩仲堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张建。

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、检验规则等的要求。

本标准适用于以黑毛茶、绿茶、白茶、红茶、青茶、茉莉花茶中的一种或几种为主要原料，辅以罗汉果、蒲公英、薄荷、荷叶、桑叶、重瓣红玫瑰、杭菊、金银花、苦瓜片、柠檬片、紫苏、白茅根、山楂、枸杞子、冬青科苦丁茶、木瓜、苦荞（经熟制）、丹凤牡丹花、青钱柳叶、橘皮、杜仲雄花、红豆、赤小豆、薏米、芡实、甘草、大麦、丁香、白芷、沙棘、栀子、黄精、佛手、牛蒡根、百合、郁李仁的一种或多种，经拣选、干燥、粉碎或不粉碎、紧压或不紧压、造粒或不造粒，包装加工制成的调味茶。

根据原料不同可分为：黑毛茶调味茶、绿茶调味茶、白茶调味茶、红茶调味茶、青茶调味茶、茉莉花茶调味茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 黑毛茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。

2.1.3 罗汉果、蒲公英、紫苏、白茅根、薄荷、荷叶、桑叶、菊花、金银花、山楂、木瓜、小豆、薏米、芡实、甘草、大麦、丁香、白芷、沙棘、栀子、黄精、佛手、百合、郁李仁应符《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 冬青科苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。

2.1.5 重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定》的规定。

2.1.6 苦荞应符合 GB/T 10458 的规定。

2.1.7 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.8 苦瓜片、柠檬片应符合 GB/T 23787 的规定。

2.1.9 丹凤牡丹花、青钱柳叶应符合原国家卫生和计划生育委员会公告 2013 年 第 4 号的规定。

2.1.10 杜仲雄花应符合原国家卫生计生委公告 2014 年第 6 号公告的规定。

2.1.11 红豆应色泽正常、颗粒饱满、大小均匀、无虫蛀、无霉烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.13 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。

2.1.14 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.15 红茶应符合 NT/T 780 的规定。

2.1.16 青茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。

- 2.1.17 橘皮应符合清洁卫生、无腐烂变质和 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.18 冬青科苦丁茶应符合原卫生部关于同意将冬青科苦丁茶作为普通食品管理的批复(卫计生函〔2013〕86 号)的规定。
- 2.1.19 苦瓜片、柠檬片应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.20 牛蒡根应符合国家卫计委关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复(国卫食品函〔2013〕83 号)的规定。
- 2.1.21 大麦应符合 GB/T 11760 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	具有本品特有的性状	随机取适量被测样品，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味
色泽	具有本品特有的色泽	
气滋味	具有本品应有的气滋味、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	GB/T 5009.19
^a 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注： *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限于含山楂的产品。		

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 生产加工过程的卫生要求

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

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。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以黑毛茶、绿茶、白茶、红茶、青茶、茉莉花茶中的一种或几种为主要原料，辅以罗汉果、蒲公英、薄荷、荷叶、桑叶、重瓣红玫瑰、杭菊、金银花、苦瓜片、柠檬片、紫苏、白茅根、山楂、枸杞子、冬青科苦丁茶、木瓜、苦荞（经熟制）、丹凤牡丹花、青钱柳叶、橘皮、杜仲雄花、红豆、赤小豆、薏米、芡实、甘草、大麦、丁香、白芷、沙棘、栀子、黄精、佛手、牛蒡根、百合、郁李仁的一种或多种，经拣选、干燥、粉碎或不粉碎、紧压或不紧压、造粒或不造粒，包装加工制成的调味茶。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，参照 GH/T 1247《调味茶》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州轩仲堂生物科技有限公司