



411775S-2023



河南隆君食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2023

风味茶

2023-06-22 发布

2023-06-22 实施

河南隆君食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南隆君食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：乔全杰。

H N
Q B

风味茶

1 范围

本标准规定了风味茶的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以茶叶包（袋）为原料，配以风味料包（果浆包、复配奶粉包、焦糖味包、咖啡包、可可粉包）中的几种，经组合包装加工而成的风味茶。

茶叶包：是以成品红茶、绿茶、蒸青绿茶、乌龙茶中的一种为原料，经称量、包装而成的茶叶包；

茶叶袋：是以成品红茶、绿茶、蒸青绿茶、乌龙茶中的一种为原料，经称量、装袋包装而成的茶叶袋；

果酱包：以草莓、桂圆、芒果为原料，添加红枣、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、姜片、浓缩桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩苹果汁、果葡糖浆、麦芽糖浆、白砂糖、生活饮用水、蜂蜜、柠檬酸、果酱、卡拉胶中的几种，经混合，称量后按袋包装而成或外购果酱分装而成；

复配奶粉包（调制乳粉）：是以乳粉为原料，添加豆奶粉、麦芽糊精、乳清蛋白粉中的一种或几种，添加香兰素、抹茶香精、食用盐中的几种，经混合，包装而成或外购调制乳（奶）粉分装而成；

焦糖味包（食糖及淀粉糖）：是以果葡糖浆、白砂糖、赤砂糖、黑糖中的几种为原料，加生活饮用水熬制，包装而成；

咖啡包（固体饮料）：是以速溶咖啡粉为原料，包装而成；

可可粉包（可可制品）：是以可可粉为原料，包装而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

2.1.2 绿茶、蒸青绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.3 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。

2.1.4 草莓应符合 NY/T 444 的规定。

2.1.5 桂圆应符合 DBS45/ 008 的规定。

2.1.6 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.7 桂花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.8 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部 2010 年 3 号公告的规定。

2.1.9 姜片应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.10 浓缩桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩苹果汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.11 果葡糖浆应符合 GB/T 20882和GB 15203 的规定。

2.1.12 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883和GB 15203 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和GB 13104 的规定。

2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.18 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.19 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.20 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.21 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203 的规定。
- 2.1.22 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.23 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.24 抹茶香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB 2721和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.26 赤砂糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 速溶咖啡粉应符合 DBS53/ 021 的规定。
- 2.1.28 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.29 果酱应符合GB/T 22474 的规定。
- 2.1.30 乳粉应符合GB 19644 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
	茶叶包 (袋)	果酱包	复配奶粉包	焦糖味包	咖啡包	可可粉包	
性状	固态 粒状	黏稠状 液态	固态 粉状	液态	固态 粉状	固态 粉状	取 适 量 样 品 置 于 洁 净 的 白 瓷 盘 内 ， 自 然 光 线 下 ， 用 肉 眼 观 察 其 性 状 、 色 泽 、 杂 质 ， 嗅 其 气 味 ， 按 食 用 方 法 开 水 冲 泡 后 ， 以 温 开 水 漱 口 ， 品 其 滋 味
色 泽	具有相应品种固有的色泽						
气、滋味	具有相应品种固有的气、滋味，无异味						
杂质	无肉眼可见外来杂质						

2.3 理化指标

2.3.1 茶叶包理化指标应符合表2 的规定。

表2茶叶包理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分, g/100g	绿茶、蒸青绿茶 ≤	7.0	GB 5009.3

	红茶	≤	6.0	GB 5009.4
	乌龙茶	≤	7.0	
	绿茶、蒸青绿茶	≤	7.5	
	≤			
灰分，%	红茶	≤	6.5	
	乌龙茶	≤	6.5	
*铅（以Pb计），mg/kg		≤	4.0	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg		≤	4.5	GB 5009.22
六六六，mg/kg		≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg		≤	0.2	GB/T 5009.19
注： *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。				

2.3.2风味料包理化指标应符合表3 的规定。

表3 风味料包理化指标

项 目		指 标	检 验 方 法
*铅（以 Pb 计），mg/kg	果酱包	≤ 0.3	GB 5009.12
	复配奶粉包	≤ 0.18	
	焦糖味包	≤ 0.4	
	咖啡包	≤ 0.8	
	可可粉包	≤ 0.4	
总砷（以 As 计） ^a ，mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计） ^a ，mg/kg		≤ 2.0	GB 5009.123
亚硝酸盐 ^a (以NaNO ₂ 计)		≤ 2.0	GB 5009.33
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
黄曲霉毒素M ₁ ^a ，μg/kg		≤ 0.5	GB 5009.24
展青霉素，μg/kg （仅适用于添加浓缩苹果汁的产品）		≤ 20.0	GB 5009.185
注： *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a仅适用于复配奶粉包。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表4 的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数， CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群， CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌， CFU/g ≤	30				GB 4789.15
沙门氏菌， /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌， CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注： a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 微生物限量适用于各风味料包的混合检验。					

2.5 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。

2.6 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。

2.7 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。

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（茶叶包）、菌落总数（仅适用于风味料包）、大肠菌群（仅适用于风味料包）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以茶叶包（袋）为原料，配以风味料包（果浆包、复配奶粉包、焦糖味包、咖啡包、可可粉包）中的几种，经组合包装加工而成的风味茶。

茶叶包：是以成品红茶、绿茶、蒸青绿茶、乌龙茶中的一种为原料，经称量、包装而成的茶叶包；

茶叶袋：是以成品红茶、绿茶、蒸青绿茶、乌龙茶中的一种为原料，经称量、装袋包装而成的茶叶袋；

果酱包：以草莓、桂圆、芒果为原料，添加红枣、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、姜片、浓缩桃汁、浓缩哈密瓜汁、浓缩苹果汁、果葡糖浆、麦芽糖浆、白砂糖、生活饮用水、蜂蜜、柠檬酸、果酱、卡拉胶中的几种，经混合，称量后按袋包装而成或外购果酱分装而成；

复配奶粉包（调制乳粉）：是以乳粉为原料，添加豆奶粉、麦芽糊精、乳清蛋白粉中的一种或几种，添加香兰素、抹茶香精、食用盐中的几种，经混合，包装而成或外购调制乳（奶）粉分装而成；

焦糖味包（食糖及淀粉糖）：是以果葡糖浆、白砂糖、赤砂糖、黑糖中的几种为原料，加生活饮用水熬制，包装而成；

咖啡包（固体饮料）：是以速溶咖啡粉为原料，包装而成；

可可粉包（可可制品）：是以可可粉为原料，包装而成。

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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南隆君食品有限公司