



410745S-2024



河南熙玛生物科技有限公司企业标准

Q/HXM 0002S-2024

调味茶

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

河南熙玛生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南熙玛生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王强。

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。

本标准适用于以红茶、乌龙茶、绿茶、茉莉绿茶、白茶、黄茶、普洱生茶、普洱熟茶、黑茶中的一种或几种为主要原料，加入丁香、刀豆、小茴、山药、山楂、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(苦、甜)、沙棘、芡实、赤小豆、麦芽、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、生姜、干姜、枳椇子、黑枸杞、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红(橘红)、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、贡菊、滁菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、槐米、槐花、荷叶、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、干芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、水果干(葡萄干、柠檬片、苹果干、蓝莓干、菠萝干、芒果干、金桔干、桔子干、雪梨干、香蕉干、凤梨干、哈密瓜干、桃干、蔓越莓干、西梅干、樱桃干、火龙果干、杏干、桑椹干、蜜桃干、猕猴桃干、荔枝干、柚子干、梨子干、刺梨干、李子干、圣女果干、杨桃干、杨梅干、提子干、桃子干、橙子干、莲雾干、人参果干、菠萝干、山竹果干、西瓜干、甜瓜干、柑橘干、番石榴干、葡萄柚干、番荔枝干、杨桃干、枇杷果干、柿子干、红枣干、青梅干、桔橙干、无花果干、乌梅、木瓜干、红醋栗干、黑加仑、黑果腺肋花楸果、冻干柠檬、冻干苹果、冻干木瓜、冻干草莓、冻干梨中的一种或几种)、蔬菜干(冬瓜、胡萝卜、紫薯干、四季豆、甘薯干、香芋干、南瓜干、莴笋干、红萝卜干、蚕豆、春笋干、刀豆、冬笋、番茄、番薯叶、佛手瓜、干笋、荷兰豆、黄瓜干、豇豆、蕨菜、菱角、芦笋、萝卜干、豌豆、西葫芦、香椿、番茄、榆钱、香芋、芸豆、竹笋、紫甘蓝、苦瓜片、百合干、黄秋葵干中的一种或几种)、桂花、茉莉花、重瓣红玫瑰、玫瑰茄、丹凤牡丹花、青钱柳叶、杜仲雄花、枇杷叶、牛蒡根、玛咖粉、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、线叶金雀花、玉米须、柳叶蜡梅、冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、平卧菊三七、大麦苗、刺梨、酸角、菊粉、白子菜、金花茶、茶树花、阿萨伊果、湖北海棠叶(茶海棠叶)、木姜叶柯、奇亚籽、针叶樱桃果、梨果仙人掌、沙棘叶、五指毛桃、乌药叶、辣木叶、显齿蛇葡萄叶、圆苞车前子壳、巴拉圭冬青叶(马黛茶叶)、熟制粮食豆类(红小豆、黑豆、黑米、红米、糙米、红豆、绿豆、花生、扁红豆、黄豆、糯米、玄米、粳米、籼米、青稞米、苦荞、荞麦、燕麦、大麦中的一种或几种)、天贝、广东虫草子实体、裸藻、雪莲培养物、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、白毛银露梅、海

藻糖、低聚果糖、凉粉草、耳叶牛皮消、蛋白核小球藻、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、雨生红球藻、狭基线纹香茶菜、水果粉(柠檬粉、金桔粉、雪梨粉、凤梨粉、杨桃粉、蔓越莓粉、樱桃粉、桔子粉、提子粉、苹果粉、桃子粉、圣女果粉、蓝莓粉、橙子粉、人参果粉、芒果粉、荔枝粉、木瓜粉、草莓粉、椰子粉、山竹果粉、西瓜粉、香蕉粉、火龙果粉、甜瓜粉、梨子粉、番荔枝粉、杨桃粉、李子粉、桃粉、红枣粉、猕猴桃粉中的一种或几种)、蔬菜粉(蔬菜粉(莴笋粉、百合粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、大白菜粉、洋葱粉、香芋粉、山药粉、辣椒粉、马铃薯粉、青豆粉、毛豆仁粉、荠菜粉、花菜粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、洋葱粉、蕨菜粉、马齿苋粉、水芹粉、香椿粉、竹笋粉、豇豆粉、四季豆、茄子粉、荷兰豆粉、青刀豆粉、藕粉、西葫芦粉、豌豆粉、糯米粉中的一种或几种)、坚果与籽类(核桃仁、腰果仁、霹雳果仁、扁桃仁、松子仁、南瓜子仁、夏威夷果仁、碧根果仁、葵花籽仁、南瓜子、开心果、榛子仁、巴旦木、鲍鱼果、黑芝麻中的一种或几种)、花粉(油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉中的一种或几种)、蜂蜜、L-阿拉伯糖、低聚甘露糖、阿拉伯半乳聚糖、塔格糖、壳寡糖、酵母 β -葡聚糖、罗汉果提取物、赤藓糖醇、甜菊糖苷、低聚果糖(红糖来源)、元贞糖(配料:麦芽糊精、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、甘草提取物)、蔗糖、甘草甜素(甘草酸)、乳糖、木糖醇、罗汉果甜苷、白砂糖、红糖、黄砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、冰糖、赤砂糖、红糖、方糖、葡萄糖、棉籽低聚糖、低聚木糖、食品用香精中的一种或几种,经挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、混合、加香、干燥或不干燥、包装而成的调味茶。

产品根据原辅料分为:调味红茶、调味乌龙茶、调味绿茶、调味茉莉绿茶、调味白茶、调味黄茶、调味普洱生茶、调味普洱熟茶、调味黑茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红茶应符合 GB/T 13738 的规定。

2.1.2 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。

2.1.3 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.4 茉莉绿茶应符合 GB 31608 的规定。

2.1.5 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。

2.1.6 黄茶应符合 GB/T 21726 的规定。

2.1.7 普洱生茶、普洱熟茶应符合 GB/T 22111 的规定。

2.1.8 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。

2.1.9 丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(苦、甜)、沙棘、芡实、赤小豆、麦芽、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、生姜、干姜、枳椇子、黑

枸杞、枸杞子、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红(橘红)、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、贡菊、滁菊、杭菊、怀菊)、杭白菊、槐米、槐花、荷叶、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、干芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》(2020 年版一部)的规定。

2.1.10 水果干、水果粉、蔬菜干、果蔬粉应清洁、卫生,无污染、霉变、杂质,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.11 桂花、茉莉花应符合清洁、无夹杂物、霉变,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.12 重瓣红玫瑰、白子菜、凉粉草应符合原卫生部《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公告》(2010 年第 3 号)的规定。

2.1.13 玫瑰茄、刺梨应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。

2.1.14 丹凤牡丹花、青钱柳叶、裸藻、狭基线纹香茶菜、低聚甘露糖应符合原国家卫生部 2013 年第 10 号公告的规定。

2.1.15 杜仲雄花、柳叶蜡梅、壳寡糖应符合原国家卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。

2.1.16 枇杷叶、湖北海棠(茶海棠叶)、阿拉伯半乳聚糖应符合原国家卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。

2.1.17 牛蒡根应符合国卫食品函(2013)83 号公告的规定。

2.1.18 玛咖粉应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。

2.1.19 人参(人工种植 5 年及 5 年以下)应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

2.1.20 线叶金雀花应符合原国家卫计委 2014 年第 12 号的规定。

2.1.21 玉米须应符合卫监督函(2012)306 号公告的规定。

2.1.22 冬青科苦丁茶应符合卫计生函(2013)86 号公告的规定。

2.1.23 木犀科粗壮女贞苦丁茶应符合卫监督函(2011)428 号公告的规定。

2.1.24 平卧菊三七、大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号公告的规定。

2.1.25 酸角应符合卫生部 2009 年第 18 号公告的规定。

2.1.26 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。

2.1.27 金花茶、针叶樱桃果、雪莲培养物、酵母 β -葡聚糖应符合原卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。

2.1.28 茶树花、阿萨伊果、广东虫草子实体、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体应符合原卫生部 2013 年第 1 号的规定。

2.1.29 木姜叶柯应符合原国家卫计委《关于乳木果油等 10 种新食品原料的公告》(2017 年第 7 号)的规定。

2.1.30 奇亚籽、圆苞车前子壳、塔格糖应符合原国家卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。

- 2.1.31 乌药叶、辣木叶、梨果仙人掌、蛋白核小球藻应符合卫生部 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.32 沙棘叶、天贝应符合原国家卫计委 2013 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.33 五指毛桃应符合国卫办食品函〔2014〕205 号公告的规定。
- 2.1.34 显齿蛇葡萄叶应符合卫生计生委 2013 年第 16 号公告的规定。
- 2.1.35 熟制粮食豆类应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 L-阿拉伯糖应符合卫生部公告 2008 年第 12 号的规定。
- 2.1.37 钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.38 白毛银露梅应符合国家卫生计生委办公厅《关于“华西银腊梅(药王茶)”有关问题的复函》(国卫办食品函〔2014〕1075 号)的规定。
- 2.1.39 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.40 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.41 耳叶牛皮消应符合国家卫生计生委办公厅《关于滨海白首乌有关问题的复函》(国卫办食品函〔2014〕427 号)的规定。
- 2.1.42 雨生红球藻应符合卫生部《关于批准雨生红球藻等新资源食品的公告》(卫生部公告 2010 年第 17 号)的规定。
- 2.1.43 坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.44 花粉应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(卫生部公告 2004 年第 17 号)和 GB 31636 的规定。
- 2.1.45 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.46 巴拉圭冬青叶(马黛茶叶)应符合《关于巴拉圭冬青叶(马黛茶叶)等 9 种“三新食品”的公告》(2023 年第 10 号)的规定。
- 2.1.47 党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。
- 2.1.48 罗汉果提取物应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.49 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.50 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.51 蔗糖、黄砂糖、赤砂糖、红糖、方糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.52 元贞糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.53 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.54 甘草甜素(甘草酸)应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.55 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.56 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

- 2.1.57 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.58 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.59 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.60 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.61 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.62 棉籽低聚糖应符合原卫生部《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公告》(2010 年 第 3 号)公告的规定。
- 2.1.63 低聚果糖(红糖来源)应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.64 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.65 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.2 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	具有各品种应有的性状	从样品中取出适量，置于一洁净白色瓷盘中，自然光线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	具有各品种应有的色泽	
气味、滋味	具有各品种应有的气味、滋味，无异嗅、无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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	≤ 10.0	GB 5009.3
总灰分(以干基计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 4.0	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
三氯杀螨醇, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.176
氰戊菊酯, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 23204
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.103
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 14553 或 GB/T 20769 或 NY/T 761
^a 展青霉素, μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
^b 甜菊糖苷(以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 10.0	SN/T 3854

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a仅适用于原料中含有山楂、苹果干、冻干苹果、苹果粉的产品。

^b仅适用于添加该食品添加剂的产品。

3.4 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。

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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；食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

4 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。

编制说明

本标准适用于以红茶、乌龙茶、绿茶、茉莉绿茶、白茶、黄茶、普洱生茶、普洱熟茶、黑茶中的一种或几种为主要原料，加入丁香、刀豆、小蓟、山药、山楂、马齿苋、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(苦、甜)、沙棘、芡实、赤小豆、麦芽、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、生姜、干姜、枳椇子、黑枸杞、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桔红(橘红)、桔梗、益智仁、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、贡菊、滁菊、杭菊、怀菊中的一种或几种)、槐米、槐花、荷叶、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、干芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、水果干(葡萄干、柠檬片、苹果干、蓝莓干、菠萝干、芒果干、金桔干、桔子干、雪梨干、香蕉干、凤梨干、哈密瓜干、桃干、蔓越莓干、西梅干、樱桃干、火龙果干、杏干、桑椹干、蜜桃干、猕猴桃干、荔枝干、柚子干、梨子干、刺梨干、李子干、圣女果干、杨桃干、杨梅干、提子干、桃子干、橙子干、莲雾干、人参果干、菠萝干、山竹果干、西瓜干、甜瓜干、柑橘干、番石榴干、葡萄柚干、番荔枝干、杨桃干、枇杷果干、柿子干、红枣干、青梅干、桔橙干、无花果干、乌梅、木瓜干、红醋栗干、黑加仑、黑果腺肋花楸果、冻干柠檬、冻干苹果、冻干木瓜、冻干草莓、冻干梨中的一种或几种)、蔬菜干(冬瓜、胡萝卜、紫薯干、四季豆、甘薯干、香芋干、南瓜干、莴笋干、红萝卜干、蚕豆、春笋干、刀豆、冬笋、番茄、番薯叶、佛手瓜、干笋、荷兰豆、黄瓜干、豇豆、蕨菜、菱角、芦笋、萝卜干、豌豆、西葫芦、香椿、番茄、榆钱、香芋、芸豆、竹笋、紫甘蓝、苦瓜片、百合干、黄秋葵干中的一种或几种)、桂花、茉莉花、重瓣红玫瑰、玫瑰茄、丹凤牡丹花、青钱柳叶、杜仲雄花、枇杷叶、牛蒡根、玛咖粉、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、线叶金雀花、玉米须、柳叶蜡梅、冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、平卧菊三七、大麦苗、刺梨、酸角、菊粉、白子菜、金花茶、茶树花、阿萨伊果、湖北海棠叶(茶海棠叶)、木姜叶柯、奇亚籽、针叶樱桃果、梨果仙人掌、沙棘叶、五指毛桃、乌药叶、辣木叶、显齿蛇葡萄叶、圆苞车前子壳、巴拉圭冬青叶(马黛茶叶)、熟制粮食豆类(红小豆、黑豆、黑米、红米、糙米、红豆、绿豆、花生、扁红豆、黄豆、糯米、玄米、粳米、籼米、青稞米、苦荞、荞麦、燕麦、大麦中的一种或几种)、天贝、广东虫草子实体、裸藻、雪莲培养物、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、白毛银露梅、海藻糖、低聚果糖、凉粉草、耳叶牛皮消、蛋白核小球藻、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、雨生红球藻、狭基线纹香茶菜、水果粉(柠檬粉、金桔粉、雪梨粉、凤梨粉、杨桃粉、蔓越莓粉、樱桃粉、桔子粉、提子粉、苹果粉、桃子粉、圣女果粉、蓝莓粉、橙子粉、人参果粉、芒果粉、荔枝粉、木瓜粉、草莓粉、椰子粉、山竹果粉、西瓜粉、香蕉粉、火龙果粉、甜瓜粉、梨子粉、番荔枝粉、杨桃粉、李子粉、桃粉、红枣粉、猕猴桃粉中的一种或几种)、蔬菜粉(蔬菜粉(莴笋粉、百合粉、南瓜粉、黄瓜粉、

芹菜粉、大白菜粉、洋葱粉、香芋粉、山药粉、辣椒粉、马铃薯粉、青豆粉、毛豆仁粉、荠菜粉、花菜粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、洋葱粉、蕨菜粉、马齿苋粉、水芹粉、香椿粉、竹笋粉、豇豆粉、四季豆、茄子粉、荷兰豆粉、青刀豆粉、藕粉、西葫芦粉、豌豆粉、糯米粉中的一种或几种)、坚果与籽类(核桃仁、腰果仁、霹雳果仁、扁桃仁、松子仁、南瓜子仁、夏威夷果仁、碧根果仁、葵花籽仁、南瓜子、开心果、榛子仁、巴旦木、鲍鱼果、黑芝麻中的一种或几种)、花粉(油菜花粉、玉米花粉、松花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉中的一种或几种)、蜂蜜、L-阿拉伯糖、低聚甘露糖、阿拉伯半乳聚糖、塔格糖、壳寡糖、酵母 β -葡聚糖、罗汉果提取物、赤藓糖醇、甜菊糖苷、低聚果糖(红糖来源)、元贞糖(配料:麦芽糊精、甜菊糖苷、罗汉果甜苷、甘草提取物)、蔗糖、甘草甜素(甘草酸)、乳糖、木糖醇、罗汉果甜苷、白砂糖、红糖、黄砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、冰糖、赤砂糖、红糖、方糖、葡萄糖、棉籽低聚糖、低聚木糖、食品用香精中的一种或几种,经挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、混合、加香、干燥或不干燥、包装而成的调味茶。

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》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提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南熙玛生物科技有限公司

QB