



413609S-2025

河南茶咖科技有限公司企业标准

Q/HCK 0001S-2025

调味茶

2025-12-17 发布

2025-12-17 实施

河南茶咖科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南茶咖科技有限公司提出。

本标准由河南恒测质量检验检测科技有限公司、河南茶咖科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人：张成利、谢晓迪。

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、绿茶、乌龙茶、黑茶、黄茶、普洱茶、白茶中的一种或几种为主要原料，辅以水果干（片）、果蔬粉、干制可食用花卉【桂花、茉莉花、金银花、代代花、丹凤牡丹花、菊花（亳菊、杭白菊、怀菊、贡菊）、槐花、关山樱花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄（洛神花）中的一种或几种】、冬青科苦丁茶、枸杞（红枸杞和黑枸杞）、蒲公英、荷叶、薄荷、山楂、决明子、胖大海、橘皮、陈皮、甘草、栀子、桑叶、茯苓、酸枣仁、百合（干）、葛根、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、麦冬、香辛料、熟薏苡仁、玄米茶、苦荞茶、熟薏米、熟制谷物杂粮、冰糖、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食品用香精中的几种，经拣选、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、调配混合、包装加工而成的调味茶。

根据原辅料不同可将产品分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 红茶应符合 GB/T 13738.2 或 NY/T 780 的规定。

2.1.2 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 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。

2.1.5 黄茶应符合 GB/T 21726 的规定。

2.1.6 普洱茶应符合 GB/T 22111 或 NY/T 779 的规定。

2.1.7 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。

2.1.8 水果干（片）应符合 GB 16325 的规定。

2.1.9 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.10 干制可食用花卉、杜仲叶、玄米茶、苦荞茶应符合 GH/T 1091 的规定。

2.1.11 冬青科苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。

2.1.12 枸杞（红枸杞和黑枸杞）应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.13 蒲公英、荷叶、薄荷、山楂、决明子、胖大海、橘皮、陈皮、甘草、栀子、桑叶、茯苓、酸枣仁、百合（干）、葛根、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.14 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.15 熟薏米、熟制谷物杂粮应符合 GB 19640 的规定。

2.1.16 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。

- 2.1.17 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 麦冬应符合国家卫生健康委员会关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（2024 年 第 4 号）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	具有产品应有的形状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味。
色泽	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质应有的气味和滋味,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	≤ 12.0	GB 5009.4
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.5	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.185
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 注 2: a 指标仅适于添加苹果粉、山楂粉的产品。		

2.4 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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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; 食药物质和新食品原料的使用应符合相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、黄茶、普洱茶、白茶中的一种或几种为主要原料，辅以水果干（片）、果蔬粉、干制可食用花卉【桂花、茉莉花、金银花、代代花、丹凤牡丹花、菊花（毫菊、杭白菊、怀菊、贡菊）、槐花、关山樱花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄（洛神花）中的一种或几种】、冬青科苦丁茶、枸杞（红枸杞和黑枸杞）、蒲公英、荷叶、薄荷、山楂、决明子、胖大海、橘皮、陈皮、甘草、栀子、桑叶、茯苓、酸枣仁、百合（干）、葛根、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、麦冬、香辛料、熟薏苡仁、玄米茶、苦荞茶、熟薏米、熟制谷物杂粮、冰糖、食糖、淀粉糖、蜂蜜、食品用香精中的几种，经拣选、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、调配混合、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，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。

河南茶咖科技有限公司