



410624S-2025



河南塬千草药业有限公司企业标准

Q/HYQC 0002S-2025

调味茶

2025-02-26 发布

2025-02-26 实施

河南塬千草药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南塬千草药业有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：杜杨。

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。

本标准适用于以黑茶、绿茶、白茶、红茶、青茶(乌龙茶)、茉莉花茶中的一种为主要原料,辅以丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、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、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、橘皮(陈皮)、桔红(橘红)、麦芽、昆布、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、鱼腥草、姜(生姜、干姜、姜丝中的一种)、枳椇子、枸杞子、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹(葇)、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、贡菊、滁菊、杭白菊、怀菊中的一种或几种)、薤白、槐米、槐花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、香榧子、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根(鲜白茅根)、鲜芦根、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、青果、白果、桂花、红枣、乌梅、木瓜、燕麦、黑豆、黑米、红米、糙米、红豆、大豆、绿豆、花生、扁红豆、黄豆、糯米、玄米、稷米、粳米、青稞米、大麦、红小豆、荞麦(黑、黄)、刺梨、樱桃、黑莓、甜菜根、蛹虫草、芒果片、柠檬片、椰子果肉、沙棘叶、黄秋葵、李子粒、红醋栗、蔓越莓、蓝莓、青梅、橄榄、黑果腺肋花楸果、石榴、黑加仑、巴拉圭冬青叶(马黛茶叶)、柑橘、黑枸杞、苦荞茶、茉莉花、无花果、香辛料(迷迭香、黑胡椒中的一种或几种)、五指毛桃、玫瑰茄、黄芪、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、大麦茶、苦丁茶(冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶)、玛咖(粉)、人参(人工种植5年及5年以下)、苦瓜片、杜仲雄花、线叶金雀花、白毛银露梅、牛蒡根、天贝、梨果仙人掌、玉米须、平卧菊三七、大麦苗、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、凉粉草(仙草)、酸角、针叶樱桃、魔芋、耳叶牛皮消、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、广东虫草子实体、显齿蛇葡萄叶、奇亚籽、柳叶蜡梅、圆苞车前子壳、枇杷叶、湖北海棠叶(茶海棠叶)、木姜叶柯、菊粉、白子菜、金花茶、雪莲培养物、乌药叶、辣木叶、茶树花、阿萨伊果、丹凤牡丹花、青钱柳叶、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、水萝卜干、蚕豆、大蒜、刀豆、番茄、番薯叶、佛手瓜、荷兰豆、黄瓜干、豇豆、韭菜、韭菜花、蕨菜、莲藕、菱角、芦笋、白萝卜干、芥菜、芹菜、丝瓜、豌豆、西葫芦、香椿、榆钱、香芋、芸豆、竹笋、紫甘蓝中的一种或几种)、蔬菜粉(紫薯粉、莴笋粉、甘薯粉、香芋粉、南瓜粉、胡萝卜粉、毛豆仁粉、蚕豆粉、马铃薯粉、春笋粉、冬笋粉、番茄粉、番薯叶粉、黄瓜粉、豇豆粉、蕨菜粉、百合粉、莲藕粉、西葫芦粉、芦笋粉、白萝卜粉、芥菜粉、花菜粉、芋艿粉、茄子粉、芹菜粉、四季豆粉、豌豆粉、香椿粉、紫甘蓝粉、大白菜粉、洋葱粉、马齿苋粉、青刀豆粉、荷兰豆粉、菠菜粉、水芹菜粉中的一种或几种)、水果干(金桔干、雪梨干、凤梨干、杨桃干、杨梅干、西梅干、蔓越莓干、樱桃干、桔子干、提子干、圣女果干、哈密瓜干、杏干、苹果干、蓝莓干、刺梨干、橙子干、柚子干、莲雾干、椰色果干、菠萝干、人参果干、芒果干、荔枝干、

山竹果干、西瓜干、香蕉干、火龙果干、甜瓜干、梨子干、番石榴干、葡萄干、葡萄柚干、番荔枝干、李子干、桂圆干、枇杷果干、柿子干、桃干、红枣干、青梅干、猕猴桃干、柑橘干、桔橙干中的一种或几种)、冻干水果(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)、水果粉(柠檬粉、金桔粉、雪梨粉、凤梨粉、杨桃粉、蔓越粉、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、李子粉、红枣粉、猕猴桃粉中的一种或几种)、坚果和籽类(核桃仁、腰果仁、霹雳果仁、扁桃仁、松子仁、夏威夷果仁、碧根果仁、葵花籽仁、南瓜子、开心果、榛子仁、巴旦木中的一种或几种)、芝麻、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、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、蛋白核小球藻、雨生红球藻、裸藻、干制食用菌(香菇、猴头菇、草菇、黑木耳、银耳、茶树菇中的一种或几种)、冰糖、单晶冰糖、多晶冰糖、红糖、黑糖、酸奶颗粒、蜂蜜、海藻糖、低聚果糖、乙基麦芽酚、香兰素、食用香精中的一种或几种,经拣选、干燥、混合、包装等工艺生产成的调味茶。

根据所用原辅料、工艺不同,产品可分为:加料调味茶、加香调味茶、混合调味茶。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 燕麦、黑米、红米、糙米、红豆、大豆、绿豆、花生、扁红豆、黄豆、糯米、玄米、稷米、灿米、青稞米、大麦、红小豆、黑豆、荞麦(黑、黄)应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、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、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、橘皮(陈皮)、桔红(橘红)、麦芽、昆布、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、鱼腥草、姜(生姜、干姜、姜丝)、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹(葇)、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、贡菊、滁菊、杭白菊、怀菊)、薤白、槐米、槐花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、香榧子、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根(鲜白茅根)、鲜芦根、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、青果、白果应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.3 刺梨、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。

2.1.4 蛹虫草应符合原国家卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。

2.1.5 黑果腺肋花楸果应符合原国家卫计委 2018 年第 10 号的规定。

2.1.6 酸奶颗粒应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.7 巴拉圭冬青叶(马黛茶叶)应符合国家卫生健康委员会 2023 年第 10 号的规定。

2.1.8 苦荞茶应符合 DBS51/004 或 GH/T 1091 的规定。

2.1.9 线叶金雀花应符合原国家卫计委 2014 年第 12 号的规定。

- 2.1.10 茉莉花、桂花应符合清洁、无夹杂物、霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.11 香辛料（迷迭香、黑胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定
- 2.1.12 五指毛桃应符合国卫办食品函（2014）205 号公告的规定。
- 2.1.13 玫瑰茄应符合原卫生部 2004 年第 17 号公告的规定。
- 2.1.14 冬青科苦丁茶应符合卫计生函（2013）86 号公告的规定。
- 2.1.15 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。
- 2.1.16 玛咖（粉）应符合原卫生部 2011 年第 13 号公告的规定。
- 2.1.17 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。
- 2.1.18 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国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告(2023 年第 9 号)的规定。
- 2.1.19 杜仲雄花应符合原国家卫计委 2014 年第 6 号公告的规定。
- 2.1.20 白毛银露梅应符合国卫办食品函（2014）1075 号的规定。
- 2.1.21 海藻糖应符合 GB/T23529 的规定。
- 2.1.22 牛蒡根应符合国卫食品函（2013）83 号公告的规定。
- 2.1.23 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.24 天贝应符合原卫生计生委 2013 年第 3 号的规定。
- 2.1.25 梨果仙人掌应符合卫生部 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.26 玉米须应符合卫监督函（2012）306 号公告的规定。
- 2.1.27 平卧菊三七应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号公告的规定。
- 2.1.28 大麦苗应符合卫生部公告 2012 年第 8 号的规定。
- 2.1.29 玫瑰花（重瓣红玫瑰）、凉粉草（仙草）应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.30 酸角应符合卫生部 2009 第 18 号公告的规定。
- 2.1.31 雪莲培养物、金花茶、针叶樱桃果应符合卫生部 2010 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.32 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 蔬菜干、水果干、乌梅、木瓜、樱桃、黑莓、甜菜根、芒果片、柠檬片、椰子果肉、黄秋葵、李子粒、蔓越莓、蓝莓、青梅、橄榄、石榴、黑加仑、柑橘、黑枸杞、青果、白果、苦瓜片、红枣、无花果、红醋栗应符合 GB/T 23787 或 GB 16325 的规定。
- 2.1.34 蔬菜粉、水果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.35 坚果和籽类、芝麻应符合 GB19300 的规定。
- 2.1.36 干制食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.37 大麦茶、魔芋应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.38 冰糖、单晶冰糖、多晶冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.39 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.40 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.41 圆苞车前子壳应符合卫生计生委 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.42 枇杷叶应符合原国家卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.43 湖北海棠叶（茶海棠叶）应符合原国家卫计委 2014 年第 20 号公告的规定。
- 2.1.44 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。
- 2.1.45 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.46 白子菜应符合原卫生部《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。
- 2.1.47 乌药叶应符合卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.48 辣木叶应符合卫生部 2012 年第 19 号公告的规定。
- 2.1.49 茶树花、阿萨伊果应符合原卫生部 2013 年第 1 号的规定。
- 2.1.50 丹凤牡丹花应符合原国家卫生部 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.51 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、高粱花粉应符合 GB 31636 的规定。
- 2.1.52 耳叶牛皮消应符合《卫计委办公厅关于“滨海白首鸟”有关问题的复函（国卫办食品函（2014）427 号）》的规定。
- 2.1.53 蛋白核小球藻应符合卫生部 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.54 茶藨子叶状层菌发酵菌丝体应符合卫生部公告 2013 年第 1 号的规定。
- 2.1.55 雨生红球藻应符合卫生部 2010 年第 17 号的规定。
- 2.1.56 广东虫草子实体应符合《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》（卫生部公告 2013 年第 1 号）的规定。
- 2.1.57 裸藻应符合《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》（2013 年第 10 号）公告的规定。
- 2.1.58 显齿蛇葡萄叶应符合卫生计生委 2013 年第 16 号公告的规定。
- 2.1.59 奇亚籽应符合原国家卫计委 2014 年第 10 号公告和 GB 19300 的规定。
- 2.1.60 柳叶蜡梅应符合原国家卫计委 2014 年 6 号公告的规定。
- 2.1.61 青钱柳叶应符合卫生部 2013 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.62 沙棘叶应符合原国家卫计委 2013 年第 3 号公告的规定。
- 2.1.63 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.64 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.65 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.66 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

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

2.1.68 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。

2.1.69 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。

2.1.70 青茶（乌龙茶）应符合 GB 31608 的规定。

2.1.71 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.72 地黄、天冬、麦冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《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。

2.1.73 冻干水果（冻干柠檬、冻干苹果、冻干木瓜、冻干草莓、冻干梨）应符合 GH/T 1326 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，加入适量沸水冲泡 5min 后，用温开水漱口，品其滋味
性状	具有该产品应有的性状、无虫蛀、无霉变	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 理化要求

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, %	≤ 9.0 (适用于加香调味茶) 13.0 (其他)	GB 5009.3
灰分, %	≤ 10.0	GB 5009.4
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 4.5	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
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于含山楂、苹果制品的产品。		

2.4 净含量及允许短缺量,

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.5 食品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

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。

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、总灰分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黑茶、绿茶、白茶、红茶、青茶(乌龙茶)、茉莉花茶中的一种为主要原料,辅以丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、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、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、芡实、花椒、赤小豆、橘皮(陈皮)、桔红(橘红)、麦芽、昆布、枣(大枣、黑枣、酸枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、鱼腥草、姜(生姜、干姜、姜丝中的一种)、枳椇子、枸杞子、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹(葇)、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、贡菊、滁菊、杭白菊、怀菊中的一种或几种)、薤白、槐米、槐花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、香榧子、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根(鲜白茅根)、鲜芦根、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、青果、白果、桂花、红枣、乌梅、木瓜、燕麦、黑豆、黑米、红米、糙米、红豆、大豆、绿豆、花生、扁红豆、黄豆、糯米、玄米、粳米、籼米、青稞米、大麦、红小豆、荞麦(黑、黄)、刺梨、樱桃、黑莓、甜菜根、蛹虫草、芒果片、柠檬片、椰子果肉、沙棘叶、黄秋葵、李子粒、红醋栗、蔓越莓、蓝莓、青梅、橄榄、黑果腺肋花楸果、石榴、黑加仑、巴拉圭冬青叶(马黛茶叶)、柑橘、黑枸杞、苦荞茶、茉莉花、无花果、香辛料(迷迭香、黑胡椒中的一种或几种)、五指毛桃、玫瑰茄、黄芪、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、大麦茶、苦丁茶(冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶)、玛咖(粉)、人参(人工种植5年及5年以下)、苦瓜片、杜仲雄花、线叶金雀花、白毛银露梅、牛蒡根、天贝、梨果仙人掌、玉米须、平卧菊三七、大麦苗、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、凉粉草(仙草)、酸角、针叶樱桃、魔芋、耳叶牛皮消、茶藨子叶状层菌发酵菌丝体、广东虫草子实体、显齿蛇葡萄叶、奇亚籽、柳叶蜡梅、圆苞车前子壳、枇杷叶、湖北海棠叶(茶海棠叶)、木姜叶柯、菊粉、白子菜、金花茶、雪莲培养物、乌药叶、辣木叶、茶树花、阿萨伊果、丹凤牡丹花、青钱柳叶、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、水萝卜干、蚕豆、大蒜、刀豆、番茄、番薯叶、佛手瓜、荷兰豆、黄瓜干、豇豆、韭菜、韭菜花、蕨菜、莲藕、菱角、芦笋、白萝卜干、芥菜、芹菜、丝瓜、豌豆、西葫芦、香椿、榆钱、香芋、芸豆、竹笋、紫甘蓝中的一种或几种)、蔬菜粉(紫薯粉、莴笋粉、甘薯粉、香芋粉、南瓜粉、胡萝卜粉、毛豆仁粉、蚕豆粉、马铃薯粉、春笋粉、冬笋粉、番茄粉、番薯叶粉、黄瓜粉、豇豆粉、蕨菜粉、百合粉、莲藕粉、西葫芦粉、芦笋粉、白萝卜粉、芥菜粉、花菜粉、芋艿粉、茄子粉、芹菜粉、四季豆粉、豌豆粉、香椿粉、紫甘蓝粉、大白菜粉、洋葱粉、马齿苋粉、青刀豆粉、荷兰豆粉、菠菜粉、水芹菜粉中的一种或几种)、水果干(金桔干、雪梨干、凤梨干、杨桃干、杨梅干、西梅干、蔓越莓干、樱桃干、桔子干、提子干、圣女果干、哈密瓜干、杏干、苹果干、蓝莓干、刺梨干、橙子干、柚子干、莲雾干、椰色果干、菠萝干、人参果干、芒果干、荔枝干、山竹果干、西瓜干、香蕉干、火龙果干、甜瓜干、梨子干、番石榴干、葡萄干、葡萄柚干、番荔枝干、李子干、桂圆干、枇杷果干、柿子干、桃干、红枣干、青梅干、猕猴桃干、柑橘干、桔橙干中

的一种或几种)、冻干水果(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)、水果粉(柠檬粉、金桔粉、雪梨粉、凤梨粉、杨桃粉、蔓越粉、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、李子粉、红枣粉、猕猴桃粉中的一种或几种)、坚果和籽类(核桃仁、腰果仁、霹雳果仁、扁桃仁、松子仁、夏威夷果仁、碧根果仁、葵花籽仁、南瓜子、开心果、榛子仁、巴旦木中的一种或几种)、芝麻、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、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、蛋白核小球藻、雨生红球藻、裸藻、干制食用菌(香菇、猴头菇、草菇、黑木耳、银耳、茶树菇中的一种或几种)、冰糖、单晶冰糖、多晶冰糖、红糖、黑糖、酸奶颗粒、蜂蜜、海藻糖、低聚果糖、乙基麦芽酚、香兰素、食用香精中的一种或几种,经拣选、干燥、混合、包装等工艺生产成的调味茶。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,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。

河南源千草药业有限公司

QB