



411434S-2025



焦作市素仁堂生物科技有限公司企业标准

Q/JSSK 0002S-2025

调味茶

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

焦作市素仁堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市素仁堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王宴忠、李伟伟、李贤。

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、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、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、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、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、桔红、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、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮（陈皮）、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、地黄、麦冬、天冬、化橘红、果蔬干或粉〔葡萄、柠檬、苹果、蓝莓、菠萝、芒果、金橘、桔子、雪梨、香蕉、凤梨、哈密瓜、桃干、蔓越莓、西梅、樱桃、火龙果、杏、草莓、桑葚（椹）、水蜜桃、黑醋栗、木瓜、海棠果、黑加仑、干西番莲、猕猴桃、枣、桂圆、荔枝、柚子、李子、无花果、乌梅、蓝莓、椰子、橙子、莴笋、百合、南瓜、黄瓜、芹菜、大白菜、洋葱、香芋、山药、马铃薯、青豆、芋艿、毛豆、芥菜、花菜、胡萝卜、白萝卜、蕨菜、薇菜、马齿苋、水芹、香椿、竹笋、豇豆、四季豆、茄子、荷兰豆、青刀豆、藕、西葫芦、豌豆中的一种或几种〕、坚果及籽类或粉（核桃仁、榛子仁、松子仁、杏仁、开心果、葵花籽、腰果、板栗、南瓜籽、西瓜籽中的一种或几种）、黑豆、红豆、赤小豆、薏米（薏苡仁）、燕麦、藜麦、刺梨、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄（洛神花）、辣木叶、玛咖粉、冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、大麦苗、线叶金雀花、奇亚籽、圆苞车前子壳、柳叶蜡梅、显齿蛇葡萄叶、广东虫草子实体、阿萨伊果、雪莲培养物、五指毛桃、沙棘叶、乌药叶、辣木叶、金花茶、茶树花、梨果仙人掌、凉粉草、平卧菊三七、针叶樱桃果、酸角、天贝、木犀科粗壮女贞苦丁茶、牛蒡根、耳叶牛皮消、玉米须、连翘叶、丹凤牡丹花、青钱柳叶、杜仲雄花、人参（人工种植五年及五年以下）、狭基线纹香茶菜、湖北海棠（茶海棠）叶、关山樱花、黑果腺肋花楸果、库拉索芦荟凝胶、魔芋、亚麻籽、杜仲雄花、三七花、三七茎叶、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、红糖、白砂糖、冰糖、木糖醇的一种或几种，经拣选、干燥、混合、紧压或不紧压、包装等工艺生产成的调味茶。

根据原料和添加辅料不同，产品分为：调味黑茶、调味绿茶、调味白茶、调味红茶、调味青茶、调味茉莉花茶、袋泡调味茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。

- 2.1.2 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.3 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。
- 2.1.4 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.5 红茶应符合 NT/T 780 的规定。
- 2.1.6 青茶（乌龙茶）应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 2.1.7 丁香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、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、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、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、桔红、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、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮（陈皮）、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、地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.8 牛蒡根、紫薯、胡萝卜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.10 水果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.11 蔬菜干应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.12 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.13 坚果及籽类或粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 黑豆、红豆、赤小豆、薏米（薏苡仁）、燕麦、藜麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 刺梨、桂花、大麦苗、五指毛桃、凉粉草、沙棘叶、酸角、天贝、牛蒡根、耳叶牛皮消、玉米须、连翘叶、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄（洛神花）应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 辣木叶应符合原卫生部公告 2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.17 玛咖粉应符合原卫生部公告 2011 年第 13 号的规定。
- 2.1.18 冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶应符合 NY/T 864 的规定。
- 2.1.19 线叶金雀花应符合原卫计委公告（2014 年第 12 号）的规定。
- 2.1.20 奇亚籽应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.21 圆苞车前子壳应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.22 柳叶蜡梅应符合原卫计委公告（2014 年第 6 号）的规定。
- 2.1.23 显齿蛇葡萄叶应符合原卫计委公告（2013 年第 16 号）的规定。
- 2.1.24 广东虫草子实体应符合原卫计委公告（2013 年第 1 号）的规定。

- 2.1.25阿萨伊果应符合原卫计委公告（2013年第1号）的规定。
- 2.1.26雪莲培养物应符合原卫生部公告（2010年第9号）的规定。
- 2.1.27梨果仙人掌应符合原卫生部公告（2012年第19号）的规定。
- 2.1.28乌药叶应符合原卫生部公告（2012年第19号）的规定。
- 2.1.29辣木叶应符合原卫生部公告（2012年第19号）的规定。
- 2.1.30金花茶应符合原卫生部公告（2010年第9号）的规定。
- 2.1.31茶树花应符合原卫计委公告（2013年第1号）的规定。
- 2.1.32平卧菊三七应符合原卫生部公告（2012年第8号）的规定。
- 2.1.33针叶樱桃果应符合原卫生部公告（2010年第9号）的规定。
- 2.1.34丹凤牡丹花、青钱柳叶应符合原卫计委公告2013年第4号的规定。
- 2.1.35杜仲雄花应符合原卫计委公告2014年第6号公告的规定。
- 2.1.36人参（人工种植五年及五年以下）应符合原卫生部公告2012年第17号的规定。
- 2.1.37库拉索芦荟凝胶应符合原卫生部公告2008年第12号的规定。
- 2.1.38亚麻籽应符合GB 19300的规定。
- 2.1.39杜仲雄花应符合原卫计委公告（2014年第6号）的规定。
- 2.1.40关山樱花应符合卫健委2022年第1号公告的规定。
- 2.1.41黑果腺肋花楸果应符合卫健委2018年第10号公告的规定。
- 2.1.42狭基线纹香茶菜应符合原卫计委公告（2013年第10号）的规定。
- 2.1.43湖北海棠(茶海棠)叶应符合原卫计委公告（2014年第20号）的规定。
- 2.1.44魔芋、铁皮石斛花、铁皮石斛叶应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.45红糖、白砂糖、冰糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.46木糖醇应符合GB 1886.234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	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白瓷盘内，在室内自然光线下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味。将样品开水冲泡5分钟后，以温开水漱口，品其滋味。
性 状	具有产品应有的性状或粉末状，无霉变、无虫蛀、无劣变	
滋、气味	具有产品固有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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
总灰分 (以干基计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.8	GB 5009.12
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
注: ^a 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; ^b 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 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》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 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总灰分。型式检验按国家有关规定执行。

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、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、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、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、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、桔红、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、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、白茅根、芦根、橘皮（陈皮）、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、地黄、麦冬、天冬、化橘红、果蔬干或粉〔葡萄、柠檬、苹果、蓝莓、菠萝、芒果、金橘、桔子、雪梨、香蕉、凤梨、哈密瓜、桃干、蔓越莓、西梅、樱桃、火龙果、杏、草莓、桑葚（椹）、水蜜桃、黑醋栗、木瓜、海棠果、黑加仑、干西番莲、猕猴桃、枣、桂圆、荔枝、柚子、李子、无花果、乌梅、蓝莓、椰子、橙子、莴笋、百合、南瓜、黄瓜、芹菜、大白菜、洋葱、香芋、山药、马铃薯、青豆、芋艿、毛豆、芥菜、花菜、胡萝卜、白萝卜、蕨菜、薇菜、马齿苋、水芹、香椿、竹笋、豇豆、四季豆、茄子、荷兰豆、青刀豆、藕、西葫芦、豌豆中的一种或几种〕、坚果及籽类或粉（核桃仁、榛子仁、松子仁、杏仁、开心果、葵花籽、腰果、板栗、南瓜籽、西瓜籽中的一种或几种）、黑豆、红豆、赤小豆、薏米（薏苡仁）、燕麦、藜麦、刺梨、桂花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、玫瑰茄（洛神花）、辣木叶、玛咖粉、冬青科苦丁茶、木犀科粗壮女贞苦丁茶、大麦苗、线叶金雀花、奇亚籽、圆苞车前子壳、柳叶蜡梅、显齿蛇葡萄叶、广东虫草子实体、阿萨伊果、雪莲培养物、五指毛桃、沙棘叶、乌药叶、辣木叶、金花茶、茶树花、梨果仙人掌、凉粉草、平卧菊三七、针叶樱桃果、酸角、天贝、木犀科粗壮女贞苦丁茶、牛蒡根、耳叶牛皮消、玉米须、连翘叶、丹凤牡丹花、青钱柳叶、杜仲雄花、人参（人工种植五年及五年以下）、狭基线纹香茶菜、湖北海棠（茶海棠）叶、关山樱花、黑果腺肋花楸果、库拉索芦荟凝胶、魔芋、亚麻籽、杜仲雄花、三七花、三七茎叶、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、红糖、白砂糖、冰糖、木糖醇的一种或几种，经拣选、干燥、混合、紧压或不紧压、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，制订了本企业标准，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。