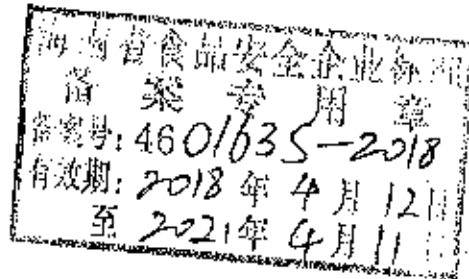


# Q/HFT

## 海南省食品安全企业标准

Q/HFT 0014S—2018

### 调配茶



2018-03-20 发布

2018-04-10 实施

海口海风堂食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由海口海风堂食品有限公司提出。  
本标准由海口海风堂食品有限公司起草。  
本标准主要起草人：杨伟东、王延锋。  
本标准为首次发布。

## 调配茶

### 1 范围

本标准规定了调配茶的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以第3章规定的调配茶的生产控制、检验、贮运等环节。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定
- GB/T 12947 鲜柑橘
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22111 地理标志产品 普洱茶
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- GH/T 1091 代用茶
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 780 红茶
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》
- 《中华人民共和国药典》第一部2015版

### 3 产品分类

#### 3.1 青桔普洱茶

以青桔干和普洱茶为主要原料，调配制成。

#### 3.2 陈皮普洱茶

以陈皮和普洱茶为主要原料，调配制成。

#### 3.3 青桔鹧鸪茶

以鹧鸪茶和青桔（青柑）为主要原料，调配制成。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的要求。

4.1.2 红茶：应符合 NY/T 780 的要求。

4.1.3 鹧鸪茶：应选用无腐烂变质的原料，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定，干制后指标符合 GH/T 1091 的要求。

4.1.4 青桔：选用符合 GB/T 12947 要求的青桔，除果肉后青桔整个或破碎后晒干而成。

4.1.5 陈皮：应符合《中华人民共和国药典》第一部的要求。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外 观	具有原料茶和配料混合后固有的色泽，无劣变、霉变	GB/T 23776
汤 色	具有原料茶和配料混合后固有的汤色	
香 气	具有原料茶和配料固有的香气，无异气味	
滋 味	具有原料茶和配料固有的滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

#### 4.3 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	≤ 8.0	GB 5009.3
粗纤维, g/100g	≤ 16.0	GB/T 8310
总灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
水浸出物, g/100g	≥ 32.0	GB/T 8305

表2 理化指标(续)

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 4.8	GB 5009.12
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.103
氯氟菊酯, mg/kg	≤ 20.0	GB/T 5009.110
涕滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 10	GB/T 5009.110
顺式氟戊菊酯, mg/kg	≤ 2.0	GB/T 5009.110
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.20
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19

#### 4.4 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070规定的方法进行测定。

#### 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

#### 6 检验规则

##### 6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

##### 6.2 取样

按GB/T 8302执行。

##### 6.3 出厂检验

产品出厂前,应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、水分、净含量等。

##### 6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核,正常生产时每半年进行一次,检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时;
- 正式生产后,如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备,可能影响产品质量时;
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时;
- 长期停产6个月以上,恢复生产时;
- 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

##### 6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。所检项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中按GB/T 8302双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

应符合GB 7718和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的规定。

### 7.2 包装

包装材料用清洁、无异味及不影响茶叶品质材料制成,接触茶叶的内包装材料符合GB/T 1070规定,包装形式可按客户和市场要求进行。运输用包装材料应符合GB/T 6543的要求。

### 7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防曝晒;装卸时轻放轻卸,严禁与有害、有异味、易污染品混装、混运。

### 7.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、防风、无异味的专用仓库内,仓库周围应无异气污染。严禁与有害、有害、有异味、易污染品混存、混放。

## 8 保质期

在符合本标准规定的条件下,普通包装产品保质期为12个月;真空包装产品保质期为18个月。