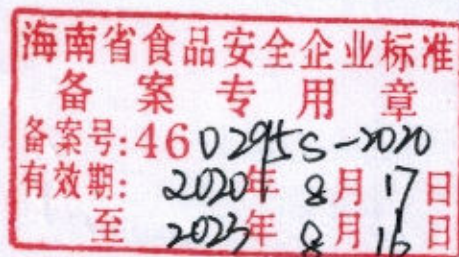


# Q/BRNY

## 海南省食品安全企业标准

Q/BRNY 0001S—2020

### 调味茶（含茶制品）



2020-08-01 发布

2020-08-30 实施

海南碧然农业开发有限公司 发布

## 前 言

本标准由海南碧然农业开发有限公司提出。

本标准由海南碧然农业开发有限公司起草。

本标准主要起草人：吴敏、隆红萍。

本标准为首次发布。

行



## 调味茶（含茶制品）

### 1 范围

本标准规定了调味茶（含茶制品）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。

本标准适用于以茶叶（红茶、绿茶、普洱茶、乌龙茶、白茶、黑茶、花茶等一种或多种）等为主要原料，添加柠檬或者金桔加工制作而成的、采用类似茶叶冲泡（浸泡、煮制）方式供人们饮用的调味茶（含茶制品）产品的生产控制、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 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 5009.176 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定
- 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 8305 茶水浸出物测定
- GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22291 白茶
- GB/T 22292 茉莉花茶
- GB/T 29370 柠檬
- GB/T 30357.1 乌龙茶 第1部分：基本要求
- GB/T 32719.1 黑茶 第1部分：基本要求
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范
- GB/T 33470 金桔
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- NY/T 779 普洱茶
- NY/T 780 红茶
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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》

### 3 产品分类

#### 3.1 填充型含茶制品

在新鲜的柠檬或金桔果皮中填入茶叶，经干燥、包装等生产工艺制成的含茶制品，如柠檬普洱茶等。

#### 3.2 拼配型含茶制品

以新鲜或干制的柠檬或金桔、茶叶为主要原料，经拼配、压制或不压制、干燥、包装等生产工艺制成的含茶制品。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 乌龙茶：应符合 GB/T 30357.1 的要求。
- 4.1.2 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 的要求。
- 4.1.3 红茶：应符合 NY/T 780 的要求。
- 4.1.4 白茶：应符合 GB/T 22291 的要求。
- 4.1.5 黑茶：应符合 GB/T 32719.1 的要求。
- 4.1.6 普洱茶：应符合 NY/T 779 的要求。
- 4.1.7 茉莉花茶：应符合 GB/T 22292 的要求。
- 4.1.8 柠檬：选用符合 GB/T 29370 要求的柠檬，除果肉后晒干而成。
- 4.1.9 金桔：选用符合 GB/T 33470 要求的金桔，除果肉后晒干而成。

#### 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	具有原料茶和配料固有的色泽，无劣变、霉变	将适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织状态和杂质，嗅其香味。随机取 3g 左右样品于 150ml 白色瓷质评茶杯中，加入 150ml 沸水，加盖冲泡 3min 后，检验其香气和滋味
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	≤ 12.0	GB 5009.3



表2 理化指标(续)

项 目	指 标	检验方法
总灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4
水浸出物, g/100g	≥ 32.0	GB/T 8305
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 4.8	GB 5009.12
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.103
氯氰菊酯, mg/kg	≤ 20.0	GB/T 5009.110
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 10.0	GB/T 5009.110
顺式氰戊菊酯, mg/kg	≤ 2.0	GB/T 5009.110
三氯杀螨醇, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.176
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.20
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
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/T 32744和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

每批产品出厂时,必须经过厂质检部门检验合格方可出厂,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;

e) 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

检验结果全部符合本标准要求,判定该批产品合格。如检验结果有一项或一项以上不符合本标准的要求,允许对不合格项目在留样或同批产品中按GB/T 8302加倍抽样复检,以复检结果为准。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718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GH/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

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内,仓库周围应无异气污染,仓库内应保持清洁卫生,有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

## 8 保质期

在符合本标准规定的条件下,含普洱茶产品保质期为10年,其他茶产品保质期为24个月。