

ICS 67.040  
X 10

# Q/HHPS

## 海南省食品安全企业标准

Q/HHPS 0007S—2024

### 袋泡调味茶

2024 - 12 - 05 发布

2024 - 12 - 10 实施

海南惠普森医药生物技术有限公司 发布

## 前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由海南惠普森医药生物技术有限公司提出。

本标准由海南惠普森医药生物技术有限公司起草。

本标准主要起草人：沈琦、苏丽萍。

本标准为首次发布。

# 袋泡调味茶

## 1 范围

本标准规定了袋泡调味茶的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则以及标签和标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以绿茶、白茶、红茶、黑茶、黄茶等其中一种或多种为原料，添加甘草、金银花、桔梗、罗汉果、胖大海、青果、橘红、薄荷、玉竹、覆盆子、黄精、黑芝麻、昆布、芡实、桑葚、益智仁、龙眼肉、莲子、马齿苋、肉桂、酸枣仁、人参（五年以下人工种植）、灵芝、山药、茯苓、陈皮、麦芽、薏苡仁、刀豆、代代花、大枣等其中一种或几种为辅料，经拼配、混合、粉碎、干燥、包装（用过滤材料定量包装）等生产工艺制成的袋泡调味茶的生产控制、检验和贮运等环节。

## 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.176 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中90种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法
- GB/T 23204 茶叶中519种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 24690 袋泡茶
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31608 食品安全国家标准 茶叶

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家市场监督管理总局第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》  
 卫生部公告2012年第17号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》  
 国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局2023年第9号公告《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》  
 《中华人民共和国药典》（2020年版 一部）

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅材料

- 3.1.1 绿茶、白茶、红茶、黑茶、黄茶：应符合 GB 31608 的规定。
- 3.1.2 甘草、金银花、桔梗、罗汉果、胖大海、青果、橘红、薄荷、玉竹、覆盆子、黄精、黑芝麻、昆布、芡实、桑葚、益智仁、龙眼肉、莲子、马齿笕、肉桂、酸枣仁、山药、茯苓、陈皮、麦芽、薏苡仁、刀豆、代代花、大枣：应符合《中华人民共和国药典》（2020年版 一部）的规定。
- 3.1.3 人参（五年以下人工种植）：应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的要求。
- 3.1.4 灵芝：应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局 2023 年第 9 号公告的要求。
- 3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 3.2 滤袋材料和辅助材料要求

应符合GB/T 24690的要求。

#### 3.3 形态要求

滤袋外形完整，冲泡后不溃破、不漏茶。

#### 3.4 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	具有各种配料粉碎后特有的色泽	取适量试样置于白色样盘中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。称取混试样3g~10g置人带盖评茶杯中,按照茶水质量比1:50加入沸水,浸泡5min后,将茶汤沥入评茶碗中,观察汤色,闻嗅叶底香气,审评茶汤滋味
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	
性 状	具有各种配料粉碎后特有的性状	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
汤 色	具有产品冲泡后应有的汤色	

#### 3.5 理化指标

应符合表3的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3

表2 理化指标（续表）

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 4.5	GB 5009.12
六六六，mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19、GB 23200.113
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19、GB 23200.113
三氯杀螨醇，mg/kg	≤ 0.01	GB 23200.113、GB/T 5009.176
氰戊菊酯，mg/kg	≤ 0.1	GB 23200.113、GB/T 23204
乙酰甲胺磷，mg/kg	≤ 0.1	GB 23200.113、GB 23200.116
杀螟硫磷，mg/kg	≤ 0.5	GB 23200.113
注：其他农药残留限量应符合GB 2763、GB 2763.1中茶叶的规定。		

### 3.6 净含量

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

### 4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

由同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的包装完好的相同规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

取样按GB/T 8302规定执行。

#### 5.3 出厂检验

产品出厂前须经厂质量检验部门逐批检验，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量。

#### 5.4 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。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 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。

#### 5.5 判定规则

按本标准要求的項目檢驗，檢驗結果全部符合要求時，則判產品為合格品；檢驗結果中若有一項或一項以上不符合要求時均判為不合格產品。對檢驗結果有爭議時，用留存樣對不合格項目進行復驗，或在同批產品中重新按GB/T 8302規定加倍取樣，對不合格項目進行復驗，檢驗結果以復驗結果為準。

## 6 標籤、標志、包裝、運輸、貯存

### 6.1 標籤、標志

產品標籤应符合GB 7718的要求；含人參產品標籤還應標示食用量和食用人群：按終產品中配方用量，折算成終產品的食用限量，人參每日推薦食用量應≤3g，孕婦、哺乳期婦女及14周歲以下兒童不宜食用。運輸包裝的儲運標志应符合GB/T 191的規定。

### 6.2 包裝

產品內包裝採用塑料制品或複合袋包裝，包裝材料应符合GB 4806.1的規定，產品銷售包裝应符合GB 23350的要求。包裝封口應嚴密、牢固、無破損。運輸包裝採用紙箱，包裝材料应符合GB/T 6543的要求。也可以根據市場和客戶要求採用其它形式包裝均須整潔，符合衛生要求，無破損。

### 6.3 運輸

運輸工具必須清潔、乾燥、無異味、無污染；運輸時應防雨、防潮、防曝曬；裝卸時輕放輕卸，不得與有毒、有害、有異味或其他可能影響產品品質的物品混裝、混運。

### 6.4 貯存

產品應儲存於陰涼、乾燥、通風的倉庫內，倉庫周圍應無異氣污染，倉庫內應保持清潔衛生，有防塵、防蠅、防鼠等設施。不得與有毒、有害、有異味、易揮發、易腐蝕或其他可能影響產品品質的物品同庫儲存。

## 7 保質期

在符合本標準規定下，產品保質期按標籤標示執行。

---