

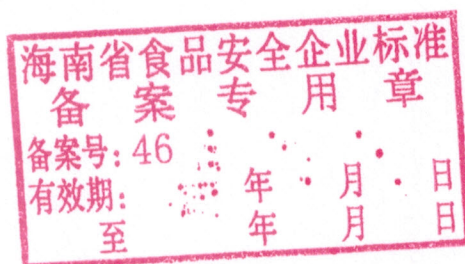
Q/HMYK

海南省食品安全企业标准

Q/HMYK 0002S—2025

代替 Q/HMYK 0002S—2021

调味茶



2025 - 02 - 20 发布

2025 - 03 - 20 实施

海南华美约客食品有限公司 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—2022《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。

本标准代替Q/HMYK 0002S—2021《调味茶》。

本标准与Q/HMYK 0002S—2021相比，主要变化如下：

——引用了最新的规范性引用文件。

本标准由海南华美约客食品有限公司提出。

本标准由海南华美约客食品有限公司起草。

本标准主要起草人：袁祖安、沙建国。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HMYK 0002S—2018、Q/HMYK 0002S—2021。

调味茶

1 范围

本标准规定了调味茶的产品分类、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用第3章规定的调味茶的生产控制、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 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 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 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 25436 茶叶滤纸
- GB/T 32733 香草
- NY/T 780 红茶
- 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令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
《中华人民共和国药典》（2020年版 一部）

3 产品分类

3.1 调味袋泡红茶

以红茶为原料，配以大麦、决明子（或决明子碎）、香草粉等，经混合、包装等生产工艺制成的袋泡调味茶产品。

3.2 调味袋泡绿茶

以绿茶为原料，配以大麦、决明子（或决明子碎）、香草粉等，经混合、包装等生产工艺制成的袋泡调味茶产品。

3.3 调味（袋装）红茶

以红茶为原料，配以大麦、决明子（或决明子碎）、香草粉等，经混合、包装等生产工艺制成的袋装调味茶产品。

3.4 调味（袋装）绿茶

以绿茶为原料，配以大麦、决明子（或决明子碎）、香草粉等，经混合、包装等生产工艺制成的袋装调味茶产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 红茶：应符合 NY/T 780 的要求。

4.1.2 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 的要求。

4.1.3 大麦：应符合 GB 2715 的要求。

4.1.4 决明子：应符合《中华人民共和国药典》（2020年版 一部）的要求。

4.1.5 决明子碎：以符合《中华人民共和国药典》（2020年版 一部）的决明子经烘干、破碎制成。

4.1.6 香草粉：以符合 GB/T 32733 要求的香草制成。

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
色 泽	具有各产品固有的色泽	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，按食用方法冲泡（浸泡或煮）后品尝其滋味
滋味与气味	具有各产品固有的气味、滋味、无异味	
性 状	碎粒状（茶叶）和颗粒状（决明子、大麦）相间，无霉变、无结块	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 13.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 4.8	GB 5009.12
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB 23200.113、GB/T 5009.19
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB 23200.113、GB/T 5009.19
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤ 0.05	GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.103
氯氰菊酯, mg/kg	≤ 20.0	GB 23200.113、GB/T 23204、GB/T 5009.110
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 10.0	GB 23200.113、GB/T 5009.110
顺式氰戊菊酯, mg/kg	≤ 2.0	GB 23200.113、GB/T 23204、GB/T 5009.110
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5	GB 23200.113、GB 23200.116、GB/T 5009.20
三氯杀螨醇, mg/kg	≤ 0.2	GB 23200.113、GB/T 5009.176
注: 其他农药残留应符合GB 2763和GB 2763.1的规定。		

4.4 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 抽样

每批产品按包装盒件数的1%抽样, 不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于1Kg, 抽样数量的1/2用于感官检查和理化指标检验, 1/2用于留样, 另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品须经公司质检部门按本标准检验合格并附有合格证书方可出厂。出厂检验项目有: 感官、水分、灰分、净含量。

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。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 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；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管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。检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，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

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的要求。

7.2 包装

产品包装用塑料材料应符合GB 4806.7的要求，茶叶滤纸应符合GB/T 25436的要求，产品销售包装应符合GB 23350的要求。运输用外包装瓦楞纸箱应符合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，严禁与有毒、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、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；严禁与有毒、有害、有异味、易污染品、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。
