

Q/GPX

贵州省食品安全企业标准

Q/GPX 0001S-2019

含茶制品

2019-11-18 发布

2019-12-08 实施

贵州贵品香茶业有限公司发布

前 言

为加强产品的生产与管理，确保产品质量，根据《中华人民共和国食品安全法》和卫计委《食品安全企业标准备案办法》的有关规定，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求，特制定本企业标准。

本标准由贵州贵品香茶业有限公司提出。

本标准由贵州贵品香茶业有限公司起草。

本标准由贵州贵品香茶业有限公司批准。

本标准首次发布于 2019 年 11 月 18 日。

本标准主要起草人：骆磊、郑周云、郑惠杰。

含茶制品

1 范围

本标准规定了含茶制品的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期要求。

本标准适用于贵州贵品香茶业有限公司生产的以茶叶为主要原料,根据产品需要拼配不同食药两用食品原料,经挑选、拼配、整形、烘干、包装等工序制成,类似茶叶冲泡方式供人们饮用的调味茶。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
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 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB/T 5009.146	植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 13738.1	红茶 第 1 部分:红碎茶
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 29370 柠檬

卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知(卫法监发[2002] 51 号)

卫生部新资源食品公告(2010 年第 3 号) 重瓣红玫瑰

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 [2005] 第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 紧压调味茶

以绿茶或（和）红茶为主要原料，拼配叶（薄荷叶）、花（金银花、茉莉花、菊花、重瓣玫瑰花）或果（枸杞、红枣、胖大海、柠檬）等食药两用食品原料，经挑选、拼配、压制、烘干、定型等工序制成饼状或块状，采用类似茶叶冲泡方式供人们饮用的调味茶。

3.2 调味袋泡茶

以绿茶或（和）红茶为主要原料，拼配叶（薄荷叶）、花（金银花、茉莉花、菊花、重瓣玫瑰花）或果（枸杞、红枣、胖大海、柠檬）等食药两用食品原料，经挑选、拼配、整形、烘干、分装等工序制成的，采用类似袋泡茶冲泡方式供人们饮用的调味茶。

3.3 调味茶

以茶叶绿茶或（和）红茶为主要原料，拼配叶（薄荷叶）、花（金银花、茉莉花、菊花、重瓣玫瑰花）或果（枸杞、红枣、胖大海、柠檬）等食药两用食品原料，经挑选、拼配、整形、烘干、包装等工序制成的，采用类似茶叶冲泡方式供人们饮用的调味茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 的要求。

4.1.2 红茶：应符合 GB/T 13738.1 的要求。

4.1.3 薄荷叶、金银花、茉莉花、菊花、枸杞、红枣、胖大海：使用应符合卫法监发[2002]51 号卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知要求。应无霉变、无污染、无虫害，污染物残留和农药残留应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。

4.1.4 重瓣红玫瑰：应符合卫生部新资源食品公告(2010 年第 3 号)的相关规定。

4.1.5 柠檬：应符合 GB/T 29370 的要求。

4.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要 求	检验方法
色泽	具有本品固有的色泽	从试样中随机抽取适量样品，置于白色瓷盘内，在自然光下用目测法进行色泽、形态、杂质、霉变等项目，用鼻嗅的方法检验样品天然固有的香味及异味。按冲泡说明要求冲泡后观其汤色、品其滋味。
滋味与气味	具有本品固有的滋味和气味，无异味	
状态	具有本品固有的自然品质形态	
汤色	黄绿碧亮、清澈明亮或红黄色、明亮	

4.3 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	≤15.0	GB 5009.3
总灰分 ， g/100g	≤12.0	GB 5009.4
铅（以 Pb 计） ， mg/kg	≤3.0	GB 5009.12
总砷（以 As 计） ， mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
黄曲霉素 B ₁ ， ug/kg	≤5.0	GB 5009.22
二氧化硫(以 SO ₂ 计)， g/kg	≤0.1	GB 5009.34
六六六总量 ， mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕总量 ， mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.19
三氯杀螨醇 ， mg/kg	≤0.2	GB/T 5009.176
乙酰甲胺磷 ， mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.20
杀螟硫磷 ， mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.20
氰戊菊酯 ， mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.146

4.4 食品添加剂

不得添加其他任何外源性食品添加剂和人工合成增香物质。

4.5 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，检测按 JJF 1070 规定执行。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同批投料、同一班次同一天生产的同一品种产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 10 个独立包装（不少于 500g 样品），样品分成 2 份，1 份检验，1 份备检，净含量检验抽样按 JJF 1070 规定执行。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验，经检验合格后并附合格标识方能出厂；出厂检验项目为净含量、感官和水分。

5.3.2 型式检验

型式检验为本标准技术要求规定的全部检验项目，型式检验应每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a、新产品试制鉴定；
- b、正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量时；
- c、出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d、质量监督等有关行政主管部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验项目全部符合本标准规定，判该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，允许用留样对不符合项进行复验，判定以复验结果为准。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定，外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装平整，封口严密，防潮，图案清晰完整。包装材料应干燥、清洁、无霉、无害、无异味、不影响产品品质。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，产品在运输过程中，严防污染、防止日晒雨淋。不得与有毒、有害、有异味及易腐蚀的物品混合装运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、阴凉、干燥、通风的库房中，严防受热或阳光暴晒，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同库贮存。产品应堆放在垫板上，且离地、离墙 20cm 以上，

中间留出通道，按品种分别存放，防止挤压，仓库周围应无异味污染。

7 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期不少于 24 个月。
