

安徽省卫生和计划生育委员会

备案号：340320190210S

备案日期：2019-04-15（有效期3年）

Q/ZYY

安徽紫芸苑药业有限公司食品安全企业标准

Q/ZYY 0001S—2019

调味茶

安徽省卫生和计划生育委员会



2019-03-25 发布

2019-04-25 实施

安徽紫芸苑药业有限公司 发布

前 言

本标准所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求、参照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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》和DBS34/2607-2016《食品安全地方标准 代用茶》，并根据产品特性予以制定。

本食品安全企业标准由安徽紫芸苑药业有限公司提出并起草负责解释。

本标准主要起草人：丁初。

本标准于2019年03月25日首次发布。

本标准有效期3年。



安徽省卫生和计划生育委员会

调味茶

1 范围

本标准规定了调味茶的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本标准适用于第 3.1 定义产品的生产、销售、检验。

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 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 4789. 1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789. 4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789. 10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789. 15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 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 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 19644	食品安全国家标准 乳粉
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品



GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 30642	食品抽样检验通用导则
DBS34/ 2607	食品安全地方标准 代用茶
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（原国家质量监督检验检疫总局）[2005] 第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）（2009）第 123 号令《食品标识管理规定》

国家市场监督管理总局（原国家食品药品监督管理总局）第 12 号令《食品召回管理办法》

3 定义

3.1 调味茶

以茶叶（如：红茶、绿茶、白茶、黄茶、青茶、黑茶、普洱茶等）为原料，配以奶粉、可食用植物的叶、花、果（实）、根茎等辅料的一种或多种，添加食品用香精等食品添加剂（食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合GB 2760的规定及公告）加工制作而成的、采用类似茶叶冲泡（浸泡）方式供人们饮用的产品。

3.2 产品分类

按照原料不同分为枸杞绿茶、柠檬红茶、柠檬枸杞茶、玫瑰袋泡红茶、荷叶茯砖茶等。

4 技术要求

4.1 基本要求：生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《食品安全法》第四章以及 GB 14881 的规定，不得添加非食用物质；使用的食品添加剂品种、范围、使用量应符合 GB 2760 的规定。原料品种必须是：一是传统上作为食品；二是国家卫生健康委员会（原国家卫生计生委或原国家卫生部）公布的按照传统既是食品又是药品的物品名单；三是国家卫生健康委员会（原国家卫生计生委或原国家卫生部）以公告、批复、复函形式同意作为普通食品原料名单；四是国家卫生健康委员会（原国家卫生计生委或原国家卫生部）公告的新食品原料名单；五是新食品原料与国家卫生健康委员会（原国家卫生计生委或原国家卫生部）的公告具有实质等同性；六是进口的食品原料经国家出入境检验检疫局检验合格，取得卫生证书。使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.2 原辅材料要求

4.2.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定；

- 4.2.2 茶叶：应符合 GB 2762、GB 2763 以及相应的安全标准和/或有关规定；
- 4.2.3 奶粉：应符合 GB 19644 的规定；
- 4.2.4 植物的叶、花、果（实）、根茎等辅料：应符合传统上作为食品的或国务院卫生行政部门公布的既是食品又是中药材的物质或国务院卫生行政部门批准的新食品原料；
- 4.2.5 其他原辅料：应无变质、无异味、无虫蛀，无其他夹杂物，形态完整；色泽正常、一致；并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 以及相应的安全标准和/或有关规定；
- 4.2.6 食品添加剂：食品用香精应符合 GB 30616 的规定，其他食品添加剂应符合相应的食品添加剂产品标准以及相应的安全标准和有关规定。
- 4.3 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	具有各产品固有的色泽	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（袋泡代用茶取一个饮用包装）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。
气味、滋味	冲泡前后均具有产品固有的香气和滋味，无异味	
汤色	具有各产品固有的汤色	
组织状态	洁净、干燥、无霉变、无劣变、无虫蛀，具有各产品的自然品质特征	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

- 4.4 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
灰分/(g/100g)	≤ 12.0	GB 5009.4
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）（不含苦丁茶）	≤ 4.5	GB 5009.12
含苦丁茶	≤ 1.8	
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.22
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
食品添加剂	按 GB 2760 及国家相关公告的规定执行	



表 2 理化指标(续)

其他真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留量	应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家有关规定和公告
注：1. 单一原料产品铅限量如 GB 2762 有具体规定的，按 GB 2762 执行。 2. 单一原料产品黄曲霉毒素 B ₁ 限量如 GB 2761 有具体规定的，按 GB 2761 执行。	

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量:应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
霉菌/(CFU/g) ≤	1000	GB 4789.15

4.5.2 致病菌限量: 应符合表4的规定。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25 g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

4.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）[2005] 第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量:应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量:应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则



7.1 批次的确定和抽样

7.1.1 批次的确定：同一班次、同一品种、同一规格的产品为一个批次。在企业的成品库内或流通领域随机抽取，所抽取产品的保质期应能满足检验工作的进行。

7.1.2 抽样：按照 GB/T 30642、GB/T 8302 标准执行。或在企业的成品库或流通领域抽样时应从不同部位随机选取4个或4个以上的大包装，分别取出相应的样品。抽样基数不少于30个销售包装，抽样量不少于4个销售包装；所抽取样品中 2/3 用于检验，1/3 为备用样品。

7.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，都要进行出厂检验。出厂检验项目：感官、净含量、水分。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原料产地环境发生重大变化时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 质量监督等有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- e) 型式检验每年最少应进行一次。

7.3 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。感官、理化指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。微生物指标有一项不合格的则判定该批产品为不合格。

8 标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

8.1 标签、标志

内销产品标签上应按 GB 7718、GB 28050 和国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）〔2009〕第 123 号令《食品标识管理规定》的规定标注。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。原料含有国家原卫生部 and 卫生计生委公告要求食用限量、不适宜人群的产品，标签还应根据国家原卫生部、国家卫生计生委的相关公告规定标注：食用限量、不适宜食用人群等信息。

8.2 包装

产品包装应符合 GB 23350、GB/T 6543 和有关安全标准或有关规定；储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 运输、贮存和产品召回管理

按GB 14881、《食品召回管理办法》等有关的规定执行。

8.4 保质期

在符合本标准运输、贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期按产品标签执行。



安徽省卫生和计划生育委员会