

备案编号：320523S-2023

备案日期：2023-03-28



Q/CZWJ

常州市文杰茶业有限公司企业标准

Q/CZWJ 0006S-2023

袋泡混合调味茶

2023-02-24 发布

2023-03-29 实施

常州市文杰茶业有限公司发布

## 前 言

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定进行。

本标准贯彻执行了 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的有关规定。

本标准指标中铅(以 Pb 计)的限值设定为 $\leq 3.0\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“茶叶”铅(以 Pb 计) $\leq 5.0\text{mg/kg}$ 的规定。

本标准由常州市文杰茶业有限公司、以岭健康科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：潘文戟、黄超。

本标准于 2023 年 2 月首次发布。

# 袋泡混合调味茶

## 1 范围

本标准规定了袋泡混合调味茶的要求及试验方法、检验规则、标志、包装、运输贮存和保质期。

本标准适用于以绿茶、大麦、黄精、葛根、决明子、酸枣、枸杞、菊花、槐米、玉米须为原料，经选料、粉碎或不粉碎、混合、用过滤材料包装制成的，采用类似茶叶冲泡的方式，供人们饮用的袋泡混合调味茶。（以下简称产品）。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件，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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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/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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28121 非热封型茶叶滤纸
- 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[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
- 《中华人民共和国药典》

### 3 要求及试验方法

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

3.1.2 大麦应符合 GB 2715 的规定

3.1.3 黄精、葛根、决明子、酸枣、枸杞、菊花、槐米应符合《中华人民共和国药典》、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.4 玉米须应洁净、无劣变、无虫蛀、无其他夹杂物、无污染、无异味，并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 3.2 感官要求及试验方法

应符合表 1 的规定

表1 感官要求及试验方法

项 目	要 求	试验方法
外观	具有产品固有的色泽，无劣变，无霉变	取适量式样置于白色样盘中观察外观和杂质。冲泡后 <sup>a</sup> ，观察汤色，闻嗅气味，品尝滋味。
汤色	具有产品固有的汤色	
气味及滋味	具有产品固有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来异物	

<sup>a</sup> 取3g产品置于透明玻璃杯中，加入150ml沸水，冲泡3min。

#### 3.3 理化指标及试验方法

应符合表 2 的规定

表2 理化指标及试验方法

项 目	指 标	试验方法
水分/(g/100g)	≤ 12.0	GB 5009.3
总灰分/(g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.4
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.12
六六六/(mg/kg)	≤	GB 23200.113或GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	≤	GB 23200.113或GB/T 5009.19
乙酰甲胺磷/(mg/kg)	≤	GB 23200.113或GB 23200.116
杀螟硫磷/(mg/kg)	≤	GB 23200.113
三氯杀螨醇/(mg/kg)	≤	GB 23200.113或GB/T 5009.176
氰戊菊酯/(mg/kg)	≤	GB 23200.113或GB/T 23204
其他真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定	
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定	
其他农药最大残留限量	应符合GB 2763的规定	

#### 3.4 净含量允差及试验方法

应符合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。单件净含量允许负偏差按 JJF 1070 规定的方法进行。

### 3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 3.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

### 4.2 出厂检验

4.2.1 产品经生产厂质检部门按本标准检验合格后方可出厂。

4.2.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量。

### 4.3 型式检验

4.3.1 型式检验至少每半年进行一次，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 原料来源有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 食品安全监管部门提出要求时；
- d) 本批次出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

4.3.2 型式检验项目应为标准要求中 3.2、3.3、3.4 规定的全部项目。

### 4.4 组批与抽样

4.4.1 由同一天、同一批投料、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

4.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于 1kg (不小于 4 个最小销售包装，用于净含量允差检验的样本另计)。

4.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 2kg (不小于 10 个最小销售包装，用于净含量允差检验的样本另计)。

### 4.5 判定规则

检验项目全部符合本标准规定，判定该产品或该次型式检验合格。若有一项或多项指标不符合本标准规定，允许在同批产品加倍抽样，对不合格项目进行复检。如复检项目全部符合本标准要求，则判定该批产品或该次型式检验合格；如复检仍有检验项目不符合本标准要求，则判定该批产品或该次型式检验不合格。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

5.1.1 产品的销售包装标志应符合GB 7718、GB 28050及国家相关规定的要求。

5.1.2 运输包装标志应注明：产品名称、规格、厂名、厂址、生产日期、保质期、净重、商标及防潮、防压标志，并符合GB/T 191的要求。

## 5.2 包装

产品内包装材料应符合食品安全要求，滤袋装产品所用滤袋材质应符合GB/T 28121的规定要求；包装应严密、无泄漏，运输包装材料采用纸箱。

## 5.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混运。

## 5.4 贮存

产品应贮存在清洁，通风，干燥，阴凉的室内。不得靠近热源，腐蚀性介质，不得与有毒，有害，有异味，易污染的物品混贮。地面垫板离地不少于20cm，四周离墙不少于30cm。

## 6 保质期

自产品生产之日起，在本标准规定的储存条件下，产品保质期为18个月。