

Q/YCZW

银川知微生物科技有限公司企业标准

Q/YCZW 0001S—2021

混合调味茶

2021-04-21发布

2021-04-21 实施

银川知微生物科技有限公司 发布

前 言

本标准的卫生安全指标是GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2763-2016 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写的。

本标准由银川知微生物科技有限公司提出。

本标准由银川知微生物科技有限公司负责起草。

本标准的主要起草人：吴秀丽、何超然、黄宇、何娜、林文星、焦美娟、刘成。

本标准有效期五年。

混合调味茶

1 范围

本标准规定了混合调味茶的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以百合、罗汉果、枸杞、红枣、桂圆、冰糖、菊花为基本原料，经过挑选、清洗、烘干、混合、包装后制成的混合调味茶产品。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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/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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
DBS64/001 枸 杞
DB62/T 412 地理标志产品 兰州百合
NY/T 694 罗汉果
GB/T 5835 干制红枣
GB/T 16325 干果食品卫生标准
GB/T 35883 冰 糖
GB/T 20359 菊 花
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 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 百合应符合DB62/T 412的要求。
- 3.1.2 罗汉果应符合NY/T 694的要求。
- 3.1.3 枸杞应符合DBS64/001的要求。

3.1.3 红枣应符合GB/T 5835的要求。

3.1.4 桂圆应符合GB/T 16325的要求。

3.1.5 冰糖应符合GB/T 35883的要求。

3.1.6 菊花应符合GB/T 20359的要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求
外 观	混合调味茶外观干净整洁，混合均匀，无杂质。无霉变。无虫蛀。
气味与滋味	冲泡后具有混合调味茶应有的气味与滋味，无异味
色 泽	冲泡后具有混合调味茶应有的色泽，色泽正常

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤18.0
总灰分，%	≤6.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤3.0
六六六总量，mg/kg	≤0.2
滴滴涕总量，mg/kg	≤0.2
三氯杀螨醇，mg/kg	≤0.2
氰戊菊酯，mg/kg	≤0.5
乙酰甲胺磷，mg/kg	≤0.1
杀螟硫磷，mg/kg	≤0.5

3.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB2760的规定。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验方法

- 4.1 感官指标用感官检验。
- 4.2 总灰分按 GB5009.4 规定方法检验。
- 4.3 水分按 GB5009.3 规定方法检验。
- 4.4 铅按 GB5009.12 规定方法检验。
- 4.5 六六六、滴滴涕按 GB/T 5009.19 规定的方法检验。
- 4.6 三氯杀螨醇按 GB/T 5009.176 规定的方法检验。
- 4.7 氰戊菊酯按 GB/T 5009.110 规定的方法检验。
- 4.8 杀螟硫磷按 GB/T5009.20 规定方法检验。
- 4.9 乙酰甲胺磷按GB/T 5009.103规定的方法检验。

5 检验规则

- 5.1 以每批原料生产加工的产品为一批，在每批产品中随机抽取 500g 样品进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
- 5.2 检验分出厂检验和型式检验。
 - 5.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、标签。
 - 5.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
 - a) 新产品投产时；
 - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
 - c) 产品长期停产后，恢复生产时；
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 - e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。
- 5.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

应符合GB 7718的规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装用符合食品卫生要求的塑料袋装。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

6.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

6.3 运输

6.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

6.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

6.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下保质期为12个月。
