

备案号：44011118S-2021
备案日期：2021年10月25日
备案有效期：伍年



Q/ZYW

广东省食品安全企业标准

Q/ZYW 0001S-2021

调味乌龙茶

2021-08-01 发布

2021-09-30 实施

广州市专意唯生物科技有限公司 发布

前 言

本标准的格式遵循 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。

本标准由广州市专意唯生物科技有限公司提出并起草，允许被委托加工企业：广东豪爽天然保健食品有限公司使用。

本标准主要起草人：韦钟、徐新生。

本标准首次发布。

调味乌龙茶

1 范围

本标准规定了调味乌龙茶的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于第3章所定义的产品。

2 规范性引用文件

下列文件对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 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 18745 地理标志产品 武夷岩茶（含第1号修改单）

GB/T 30357.2 乌龙茶 第2部分：铁观音（含第1号修改单）

GB/T 30357.3 乌龙茶 第3部分：黄金桂

GB/T 30357.4 乌龙茶 第4部分：水仙

GB/T 30357.5 乌龙茶 第5部分：肉桂

GB/T 30357.6 乌龙茶 第6部分：单丛

GB/T 30357.7 乌龙茶 第7部分：佛手

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 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合

GB 11680 食品包装用原纸卫生标准

GB/T 25436 热封型茶叶滤纸

GB/T 28121 非热封型茶叶滤纸

GH/T 1247-2019 调味茶

NY/T 1506 绿色食品 食用花卉

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

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/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

DB35/T 943 地理标志产品 福建乌龙茶

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》

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》

《中华人民共和国药典》2020 年版一部

3 产品分类

3.1 茅根甘草乌龙茶

以乌龙茶或武夷岩茶为原料,添加辅料(鲜白茅根、甘草、金银花、葛根、白芷、菊花、酸枣仁)或其经预处理、提取、浓缩、干燥或不干燥后的提取液或提取物,经混合、干燥、破碎或不破碎、包装等工序制成的,采用类似茶叶冲泡(浸泡或煮)方式供人们饮用的产品。

3.2 枣仁茯苓袋泡乌龙茶

以乌龙茶或武夷岩茶为原料,添加辅料(酸枣仁、茯苓、山药、莲子、佛手、香橼、紫苏(紫苏叶)、薤白、莱菔子、薏苡仁、橘皮(陈皮)、代代花、砂仁)或其经预处理、提取、浓缩、干燥或不干燥后的提取液或提取物,经混合、干燥、破碎或不破碎、包装等工序制成的,采用类似茶叶冲泡(浸泡或煮)方式供人们饮用的产品。

3.3 玉竹甘草袋泡乌龙茶

以乌龙茶或武夷岩茶为原料,添加辅料(玉竹、甘草、黄精、百合、桑椹、牡蛎、芡实、枸杞子、覆盆子、益智仁(益智)、鸡内金)或其经预处理、提取、浓缩、干燥或不干燥后的提取液或提取物,经混合、干燥、破碎或不破碎、包装等工序制成的,采用类似茶叶冲泡(浸泡或煮)方式供人们饮用的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 乌龙茶应符合 DB35/T 943 或 GB/T 30357.2 或 GB/T 30357.3 或 GB/T 30357.4 或 GB/T 30357.5 或 GB/T 30357.6 或 GB/T 30357.7 的规定。

4.1.2 武夷岩茶应符合 GB/T 18745 的规定。

4.1.3 代代花应无劣变、无霉变、无异味、无污染或符合 NY/T 1506 的规定。

4.1.4 葛根、菊花、白芷、金银花、酸枣仁、茯苓、山药、莲子、佛手、香橼、紫苏(紫苏叶)、薤白、砂仁、莱菔子、薏苡仁、橘皮(陈皮)、甘草、黄精、玉竹、牡蛎、芡实、枸杞子、益智仁(益智)、覆盆子、百合、桑椹、鸡内金应无劣变、无霉变、无异味、无污染,并符合 GB 2762、GB 2763 及《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

4.1.5 鲜白茅根应新鲜、无劣变、无霉变、无异味、无污染。

4.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 所有原料应符合相应的产品标准,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
外观色泽	外观叶面色泽乌黑油润，有光泽	按 GH/T 1247-2019 中 6.1 的检验方法检验。
组织形态	外形紧结，允许有少量细末存在，无霉变	
滋气味	具有本品特有的芬香气味，泡后汤水有轻微药味，鲜爽回甘，余香持久	
汤色	冲泡后汤色呈暗红清澈	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

序号	项 目	指 标	检验方法
1	水分/ (%)	≤ 12.0	GB 5009.3
2	总灰分/ (%)	≤ 8.0	GB 5009.4
3	铅(以 Pb 计)/ (mg/kg)	≤ 4.5	GB 5009.12
4	六六六 (HCH) / (mg/kg)	≤ 0.2	GB/T 5009.19
5	滴滴涕 (DDT) / (mg/kg)	≤ 0.2	
6	氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯/ (mg/kg)	≤ 0.1	GB/T 23204
7	乙酰甲胺磷/ (mg/kg)	≤ 0.05	GB 23200.113
8	杀螟硫磷/ (mg/kg)	≤ 0.5	GB 23200.113

注：其他农药残留按 GB 2763 的规定执行。

4.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令的规定。其检测方法按 JJF 1070 规定的方法进行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原料入库前应由本企业检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

6.2 组批和抽样

6.2.1 组批

同一品种，同一生产场地、同一期间内加工包装的产品集合为一批。

6.2.2 抽样

抽样基数净含量大于或等于 10kg。抽样以“批”为单位。随机抽取所规定的样品。样品数量为 600g（或 600ml）。样品分成 2 份，1 份供检验用，1 份备用。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品应由本企业检验部门按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官要求、水分、净含量。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 本标准第4章的全部项目和标签。

6.3.2.2 正常生产，每半年进行一次型式检验，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 更换生产设备时；
- d) 停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时；

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

6.4.2 在保质期内，供需双方若对产品质量发生争议，由双方协商解决或委托仲裁单位复检，以复验结果作为最终判定依据。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标识、标签应符合GB 7718、GB 28050及国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令的规定，以新资源食品为原料的产品应当标注不适宜人群和食用量；包装储运图示应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味。各种包装应完整、紧密、无破损。采用塑料复合膜、袋的应符合 GB T 10004 的规定，采用纸的应符合 GB 11680 的规定，采用的过滤包装材料应符合 GB/T 25436 或 GB/T 28121，采用其他包装材料应符合相应的食品卫生标准。

7.2.2 包装箱应严密、整齐，无破损。包装箱采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防暴措施，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异气味的库房中，食品贮存时应留有一定的间隙，隔墙、离地，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。

7.4.2 在符合本标准的条件下，产品保质期为 24 个月。
