

天津市食品安全企业标准

Q/17A2043S-2014

调味袋泡茶

备案号: 121939S-2014

备案日期: 2014年8月19日

截止日期: 2017年8月18日



2014年8月19日发布

2014年8月19日实施

权健自然医学科技发展有限公司发布

前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由权健自然医学科技发展有限公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：束昱辉、何永生

本标准 2014 年 8 月 19 日首次发布。

本标准 2017 年 月 日第一次修订，主要修订内容如下：。

- 1、规范性引用文件查新；
- 2、增加了调味茶术语和定义；
- 3、修改了铅、氰戊菊酯、微生物指标。

调味袋泡茶

1 范围

本标准规定了调味袋泡茶的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以绿茶为主要原料，添加桑叶，经粉碎、配料、混合、装袋、包装等工艺加工而成的调味袋泡茶。

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 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 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
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 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	食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯、溴氰菊酯残留量测定
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 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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 14456.1	绿茶 第一部分：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 24690	袋泡茶
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令第75号 《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令第123号 《食品标识管理规定》	
《中华人民共和国药典》2015年版	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1.1 调味茶

调味茶指以茶叶为原料，配以各种可食用物质或食品用香料等制成的调味茶类。

4 要求

- 4.1 原料要求
- 4.1.1 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 4.1.2 桑叶应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的规定。
- 4.1.3 所有食品原料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.2 感官要求
- 感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	内容物具有本品特有的色泽
组织形态	茶袋装，内容物为碎屑状，允许有少量粉末；冲泡后茶袋不破损、不漏茶
滋气味	冲泡后有本品特有的滋气味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

- 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
水分，g/100g	≤ 12.0
总灰分，g/100g	≤ 10.0
铅（Pb），mg/kg	≤ 4.9
六六六，mg/kg	≤ 0.2
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.2
三氯杀螨醇，mg/kg	≤ 0.2
氰戊菊酯，mg/kg	≤ 0.1
乙酰甲胺磷，mg/kg	≤ 0.1
杀螟硫磷，mg/kg	≤ 0.5
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定

- 4.4 致病菌限量指标
- 致病菌限量指标应符合表 3 的规定。

表 3 致病菌限量指标

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g

注：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。

- 4.5 农药残留限量
- 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。
- 4.6 食品添加剂
- 4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 4.7 真实性要求

产品中禁止添加非食用物质。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

取样品，放于白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态、杂质，冲泡后用口尝其滋味，用鼻嗅其气味，观察其组织形态。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 测定。

5.2.2 总灰分：按 GB5009.4 测定。

5.2.3 铅：按 GB 5009.12 测定。

5.2.4 六六六、滴滴涕：按 GB/T 5009.19 测定。

5.2.5 杀螟硫磷：按 GB/T 5009.20 测定。

5.2.6 乙酰甲胺磷：按 GB/T 5009.103 测定。

5.2.7 氰戊菊酯：按 GB/T 5009.110 测定。

5.2.8 三氯杀螨醇：按 GB/T 5009.176 测定。

5.2.9 净含量：按 JJF 1070 检测。

5.3 致病菌限量指标检验

致病菌限量按 GB 4789.4、GB 4789.10 中第二法规定的方法检验。

6 检测规则

6.1 组批和抽样

由同一批投料、同一班次、同一条生产线生产的包装完好的产品为一批，每批随机抽取样品不少于 600g。

6.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

产品由生产厂的质量检验部门检验合格并签发合格证后方准出厂，出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量。

6.2.2 型式检验

型式检验项目包括本标准的全部要求，正常生产时每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 当原料来源、生产设备有变化时；
- c) 产品停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督部门提出要求时。

6.3 判定规则

检验结果中所有项目均符合本标准的规定，判该批产品为合格。对检验结果中，微生物指标有不合格项时，即判为该批产品不合格，并不得复验。对检验结果中其他指标有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复验，以复验结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

标签按 GB 7718、《食品标识管理规定》的有关规定执行。包装标志按 GB/T191 的有关规定执行。

7.2 包装

茶袋采用热封型茶叶滤纸茶袋或非热封型茶叶滤纸茶袋，应符合 GB 4806.1、GB 4806.8、GB/T24690 的规定，辅助材料应符合 GB/T24690 的规定；内包装采用食品包装用复合袋，应符合 GB 4806.1、GB 9683 的规定，外包装采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输车辆必须清洁、干燥、有防曝晒、防雨淋设施，并且不得与有毒、有害、有异味物品混运。

7.4 贮存

成品需贮存在避免日光直射的库房中，并且不得与有毒、有害、有异味物品混处，并保持干燥，通风良好。

7.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，未开封状态下，产品自生产之日起保质期 2 年。

编制说明

本标准适用于以绿茶为主要原料，添加桑叶，经粉碎、配料、混合、装袋、包装等工艺加工而成的调味袋泡茶。

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

调味茶目前无现行有效的产品食品安全标准，本标准主要参照 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等食品安全基础标准以及相关食品安全国家标准制定，其中铅指标严于 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准主要技术要求制定依据如下：

1、感官要求、水分、总灰分指标依据产品特性及实测结果确定。

2、铅指标根据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中茶叶制定，并严于食品安全国家标准。

3、致病菌限量指标参照 GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》中饮料制定。

4、农药残留限量指标根据 GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中茶叶制定。

5、净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

本标准是我公司组织生产经营、产品质量控制的依据。

