

Q/GC

贵州省食品安全企业标准

Q/GC 0007S-2021

---

调味茶粉

2021-04-01 发布

2021-04-30 实施

---

贵州贵茶(集团)有限公司 发布

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》起草。

本文件由贵州贵茶（集团）有限公司提出并批准。

本文件由贵州贵茶（集团）有限公司负责起草。

本文件主要起草人：胡清爽、华连著、王宜文、钟进、韦勇、张光宇、汪璐、吴远卒、田小青。

本文件适用于贵州贵茶（集团）有限公司及其下属单位（贵州铜仁贵茶茶业股份有限公司、贵州久安古茶树茶业有限公司、贵州凤冈黔凤有机茶业有限公司、贵州凤冈贵茶有限公司、贵州铜仁净茶茶业有限公司）以及委托生产单位生产的“调味茶粉”的质量控制。

# 调味茶粉

## 1 范围

本标准规定了调味茶粉的术语和定义、分类与实物样、要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于调味茶粉。

## 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 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 食品中农药残留最大限量
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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/T 8302	茶 取样
GB/T 18795	茶叶标准样品制备技术条件
GB/T 18797	茶叶感官审评室基本条件
GB/T 34778	抹茶
GB/T 30375	茶叶贮存
GH/T 1070	茶叶包装通则
GB/T 14487	茶叶感官审评术语
GB 14881	食品企业通用卫生规范
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 26406	食品安全国家标准 食品添加剂 叶绿素铜钠盐
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
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

## 3 术语和定义

GB/T 14487 确定的以及下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 调味茶粉

以茶叶为原料，添加（或不添加）适量其他食品原料（如：荷叶、桑叶、玫瑰花等）、添加（或不添加）食品添加剂（如：食品用香精、叶绿素铜钠盐等），经预处理、拼配混合、粉碎等工序加工而成的微粉状茶制品：调味茶粉。可以冲泡（浸泡或煮）的方式饮用，也可用于其他食品加工。

### 3.2 分类及定义

#### 3.2.1 调味绿茶粉

以绿茶为基本原料的调味茶粉，绿茶原料包括普通绿茶、蒸青绿茶等。

#### 3.2.2 调味红茶粉

以红茶为基本原料的调味茶粉。

#### 3.2.3 调味抹茶粉

以碾茶（抹茶磨粉前的中间品）为基本原料的调味茶粉。

## 4 分类与实物样

4.1 按茶叶种类的不同，调味茶粉分为三个类别：调味绿茶粉、调味红茶粉、调味抹茶粉。

4.2 产品的每一品类均设实物标准样，其品质为品质要求的最低限，至少每二年更换一次，必要时可提前。标准样制备按GB/T 18795规定执行。

## 5 要求

### 5.1 原料要求

5.1.1 所用茶叶和其他食品原料应无变质、无异味、无虫蛀、无异物；并符合相关标准和国家相关规定。

5.1.2 荷叶、桑叶等应为卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知(卫法监发[2002]51号)中公告的既是食品又是药品的物质名单品种，其质量应符合相应标准和有关规定。

5.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010年第3号）的规定。

5.1.4 其他辅料应符合相应标准和规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

### 5.2 食品添加剂

5.2.1 叶绿素铜钠盐应符合GB 26406的规定。

5.2.2 食品用香精应符合GB 30616的规定。

### 5.3 感官品质要求

感官品质要求应符合表 1规定。

表 1 感官品质要求

类别	外形		内质	
	色泽	颗粒	汤色	香气、滋味
调味绿茶粉	以绿茶粉色泽为主色调，具有产品应有的颜色	细腻均匀	具有产品冲泡后应有的汤色	具有产品应有的香气和滋味，同时具有绿茶特征香气滋味，无霉味、无异味。
调味红茶粉	以红茶粉色泽为主色调，具有产品应有的颜色	细腻均匀	具有产品冲泡后应有的汤色	具有产品应有的香气和滋味，同时具有红茶特征香气滋味，无霉味、无异味。
调味抹茶粉	以抹茶粉色泽为主色调，具有产品应有的颜色	细腻均匀	具有产品冲泡后应有的汤色	具有产品应有的香气和滋味，同时具有抹茶特征香气滋味，无霉味、无异味。

## 5.4 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
粒度 (D60)	≤75μm (200目)
水分 / (g/100g)	≤6.0
总灰分/ (g/100g)	≤8.0
注: D60 为样品总量的60%。	

## 5.5 食品安全指标

食品安全指标应符合表 3 的规定。

表 3 食品安全指标

项 目	指 标
铅 (Pb, mg/kg)	≤4.5
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)	≤0.1
氟氰戊菊酯/ (mg/kg)	≤20
氯氰菊酯/ (mg/kg)	≤20
氯菊酯/ (mg/kg)	≤20
溴氰菊酯/ (mg/kg)	≤10
乙酰甲胺磷 (mg/kg)	≤0.1
杀螟硫磷 (mg/kg)	≤0.5
其他农药残留限量	按GB 2763执行

## 5.6 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 5.7 食品添加剂

5.7.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

5.7.2 食品添加剂使用的品种和添加量应符合GB 2760的规定。

5.8 生产加工过程卫生要求 应符合GB 14881的要求。

## 6 检验方法

## 6.1 感官品质要求

按GB/T 34778附录A的规定的进行评定。

## 6.2 理化指标

6.2.1 粒度按GB/T 34778附录B的规定进行检测。

6.2.2 水分按GB 5009.3的规定进行检测。

6.2.3 总灰分按GB 5009.4 的规定进行检测。

## 6.3 食品安全指标

6.3.1 铅按GB 5009.12的规定检测。

- 6.3.2 六六六及滴滴涕总量按GB/T 5009.19的规定检测
- 6.3.3 三氯杀螨醇按GB/T 5009.176的规定检测。
- 6.3.4 氰戊菊酯、氟氰戊菊酯、氯氰菊酯和氯菊酯按GB/T 23204的规定检测。
- 6.3.5 溴氰菊酯按GB/T 5009.110的规定检测。
- 6.3.6 乙酰甲胺磷按GB/T 5009.103的规定检测。
- 6.3.7 杀螟硫磷按GB/T 5009.20的规定检测。
- 6.4 净含量  
按JJF 1070的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

产品均以批为单位，以同一批投料、在一定生产周期内生产的产品为一批。同批产品品质应一致。

### 7.2 取样

应按GB/T 8302规定执行

### 7.3 出厂检验

每批产品出厂前须对感官品质、水分、净含量进行检验。检验合格后由公司质量管理部门出具出厂检验报告方可出厂。

### 7.4 型式检验

型式检验项目本标准中5.3~5.7规定的全部要求，应每半年进行一次，有下列情形之一者，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 原料产地或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产三月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品质量监督管理部门提出型式检验要求时。

### 7.5 判定规则

当出厂检验项目或型式检验项目符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定项目时，应对备检样品或加倍抽取同批次样品进行不合格项的复验，判定结果以复验结果为准。

## 8 标志、包装、运输、贮存和保质期

### 8.1 标志

产品包装物上应有明显标志，食品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

### 8.2 包装

包装材料应符合食品安全管理要求，应符合GB 23350 和 GH/T 1070的要求。包装储运图示标志应符合GB/T191规定。

### 8.3 运输

产品运输工具应清洁卫生，防雨防晒，不得与有毒有害、有异味的物品混装混运。装运时严禁摔撞，保证产品和包装完整。装卸时应轻装轻卸，不得丢掷。运输包装应符合GH/T 1070的要求。

#### 8.4 贮存

产品应存放在阴凉（20℃以下）、干燥、通风、清洁卫生、避光的库房内。产品不得与有毒有害或有异味的物品同库储存。并应符合GB/T 30375的相关规定。

#### 8.5 保质期

在符合本标准运贮条件下，（0~20）℃时保质期为12个月，（-10~0）℃时产品保质期为24个月。

---