

Q/HLSP

宁夏回鹭八宝茶食品科技有限公司企业标准

Q/HLSP 0002S—2022

混合调味茶

2022-08-30 发布

2022-08-30 实施

宁夏回鹭八宝茶食品科技有限公司 发布

前 言

本文件的卫生指标是按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》确定。

本文件按照 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》编写的。

本文件由宁夏回鹭八宝茶食品科技有限公司提出。

本文件由宁夏回鹭八宝茶食品科技有限公司负责起草。

本文件主要起草人：周学娟、马学福。

本文件有效期五年。

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、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。。

本标准适用于以可食用植物的叶、花及花蕾、根茎、果（实）以及药食两用物品、各种水果干制品、坚果、食用菌类等为原料，选择添加（或不添加）食糖、蜂蜜、重瓣玫瑰酱、茶叶等辅料，经清理、切片或不切片、干燥、拼配混合、包装制成的可直接冲泡（浸泡）饮用的不同品种的混合调味茶。

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 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 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
- 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

原料及辅料等应符合国家法律法规和国家食品安全有关要求及标准。

3.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

| 项 目 | 指 标 |
|-------|--|
| 外 观 | 包装完整，具有各类混合调味茶配料固有的形态和品质特征，色泽、形态正常，无杂质、无霉变 |
| 滋味与气味 | 冲泡后具有各类混合调味茶应有的滋味与气味，无异味 |

3.3 理化指标指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

| 检验项目 | | 指标 |
|--|---|------|
| 铅(以Pb计) (mg/kg) | ≤ | 2.0 |
| 水分/% | ≤ | 16.0 |
| 总灰分/% | ≤ | 8.0 |
| 六六六总量/ (mg/kg) | ≤ | 0.2 |
| 滴滴涕总量/ (mg/kg) | ≤ | 0.2 |
| 乙酰甲胺磷/(mg/kg) | ≤ | 0.1 |
| 杀螟硫磷/(mg/kg) | ≤ | 0.5 |
| 三氯杀螨醇/ (mg/kg) | ≤ | 0.2 |
| 氰戊菊酯/ (mg/kg) | ≤ | 0.5 |
| 注：其他禁用农药及有毒有害物质应符合国家有关法律、法规、行政规章和强制性标准的规定。 | | |

4. 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂应符合相应标准的规定。
- 4.2 食品添加剂的使用量及使用范围应符合 GB2760 规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官检验。
- 6.2 总灰分按 GB5009.4 规定方法检验。
- 6.3 水分按 GB5009.3 规定方法检验。
- 6.4 铅按 GB5009.12 规定方法检验。
- 6.5 六六六、滴滴涕按 GB/T 5009.19 规定的方法检验。
- 6.6 三氯杀螨醇按 GB/T 5009.176 规定的方法检验。
- 6.7 氰戊菊酯按 GB/T 5009.110 规定的方法检验。
- 6.8 杀螟硫磷按 GB/T5009.20 规定方法检验。
- 6.9 乙酰甲胺磷按GB/T 5009.103规定的方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以同一批原料生产的同一品种产品为一批，在每批产品中随机抽样 1000g 进行检验，每批产品必须经检验合格后，附有合格证方可出厂。

7.2 检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验为：感官指标、水分、总灰分、净含量。

7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在下列情况之一时亦应随时检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原辅料、关键工艺有较大改变时，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督机构提出要求时。

7.3 每批产品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复检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志：

应按 GB 7718 规定执行。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品安全要求的材料包装，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 号规定。

8.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，箱内应有产品合格证，每箱产品总重量不得少于总净重。

8.3 运输

应使用食品专用运输车。在运输过程中，应防止暴晒雨淋，严禁与有毒、有异味的物品混运，运输过程中防止重压。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、干燥、通风的条件下。成品码放应离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上，不得与有毒、有异味的物品混放。

在上述条件下，根据产品和包装不同，具体保质期以包装标签标示为准。