

中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1347-2019

调味茶

Flavored tea

行业标准备案信息公示平台

2019-03-21 发布

2019-10-01 实施

中华全国供销合作总社

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由全国茶叶标准化技术委员会（SAC/TC339）提出。

本标准由中华全国供销合作总社归口。

本标准主要起草单位：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、杭州艺福堂茶业有限公司、杭州忆江南茶业有限公司、国家茶叶质量监督检验中心、杭州御峰茶叶有限公司、杭州绿润制茶有限公司、杭州纵合企业管理咨询有限公司、赣州市珊瑚生物科技有限公司。

本标准主要起草人：郑国建、邹新武、李晓军、张永华、张亚丽、杜颖颖、张俊、王建宏、叶一力、操向明、钟海滨。

行业标准备案信息公示平台

调味茶

1 范围

本标准规定了调味茶的术语和定义、产品分类、要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于预包装的调味茶产品。

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/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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定

GH/T 1070 茶叶包装通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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75号令）

《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》（国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第123号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

调味茶 flavored tea

以茶叶为基本原料，加入适量其他食品原料和（或）食品添加剂，经加工制成的采用冲泡（浸泡或煮）方式，供人们饮用的产品。

3.2

加料调味茶 charging flavored tea

以茶叶为基本原料，加入适量其他食品原料制成的调味茶产品。如：八宝茶、三泡台、枸杞绿茶、玄米绿茶、陈皮普洱茶，等等。

3.3

加香调味茶 Perfuming Flavored Tea

以茶叶为基本原料，加入适量食品用香料、香精等食品添加剂制成的调味茶产品。如：柠檬味红茶、草莓味绿茶，等等。

3.4

混合调味茶 mixed flavored tea

以茶叶为基本原料，既加入适量其他食品原料，也加入食品用香料、香精等食品添加剂制成的调味茶产品。如：柠檬枸杞茶，等等。

3.5

袋泡调味茶 flavored teabag

以茶叶为基本原料，加入适量其他食品原料和（或）食品用香料、香精等食品添加剂，经加工形成一定的规格，用过滤材料包装制成的调味茶产品。如：玫瑰袋泡红茶，等等。

3.6

紧压调味茶 compressed flavored tea

以茶叶为基本原料，加入适量其他食品原料和（或）食品用香料、香精等食品添加剂，经汽蒸、压制、干燥等加工工艺制成的调味茶产品。如：荷叶茯砖茶，等等。

4 产品分类

调味茶分为加料调味茶、加香调味茶、混合调味茶、袋泡调味茶、紧压调味茶。

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 食品添加剂应符合相关标准的要求。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官品质要求

项目	要求
外观	具有产品应有的色泽和形状，无霉变、无劣变、无异物
香气和滋味	具有产品应有的香气和滋味，无异气味
汤色	具有产品冲泡后应有的汤色

5.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标					
	加料调味茶	加香调味茶	混合调味茶	袋泡调味茶		紧压调味茶
				袋泡混合调味茶		

水分/ (g/100g) ≤	13.0	9.0	13.0	13.0	9.0	13.0
总灰分/ (g/100g) ≤	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0

5.4 卫生指标

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 感官指标

取适量试样置于白色样盘中，在自然光下观察色泽和形态。称取混匀试样 3g~10g 置入带盖评茶杯中，按照茶水比 1:50 加入沸水，浸泡 5min 后，将茶汤沥入评茶碗中，观察汤色，闻嗅叶底香气，审评茶汤滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 样品制备按 GB/T 8303 规定的方法执行。

6.2.2 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.3 总灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.3 卫生指标

6.3.1 污染物限量按 GB 2762 规定的方法测定。

6.3.2 农药最大残留限量按 GB 2763 规定的方法测定。

6.4 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 取样

7.1.1 取样以“批”为单位，同批产品的品质和规格一致。

7.1.2 取样按 GB/T8302 规定的方法执行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，附产品合格证方能出厂，检验项目为：感官要求、水分、净含量、标签。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为 5.2、5.3、5.4、5.5、5.6、5.7 规定的项目有下列情况之一应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时；
- e) 产品停产半年以上、恢复生产时。

7.3 判定规则

按 5.2、5.3、5.4、5.5、5.6 规定的项目，全部符合判定该批产品为合格，任一项不符合规定的产品判为不合格产品。

7.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样或同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

8 标签、标识、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第 123 号的规定。

8.1.2 使用新食品原料生产的产品应按相关规定标明不适宜食用人群及食用量。

8.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装材料应无毒、无害、无异味、防透水性好，并符合 GH/T 1070 的规定。

8.2.2 产品包装封口应严密。

8.2.3 外包装材料应符合国家有关规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有害、有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 运输时应轻拿轻放，不得扔、碰撞、挤压。

8.3.3 运输过程中不得直接暴晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中。

行业标准备案信息公示平台