|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.140.10 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png TEAGX |   X 55 |

团体标准

T/TEAGX XXXX—XXXX

六堡调味茶

Liupao flavored tea

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西茶业协会  发布

1. 前言

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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西茶业协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西梧州芙叶茶叶股份有限公司、梧州市吉祥韵茶叶有限公司、广西绿异茶树良种研究院、广西壮族自治区茶叶科学研究所、广西茶业协会、广西艺苑农业科技有限公司等。

本文件主要起草人：卓海琳、黄金福、梁燕媚、陈玲妙、黄铭涛、覃秀菊、邓慧群、韦克英、黄银惠、卓梓霖、苏彩珍、廖婉玲、钱梁明、李文丽、苏小芬、罗仕永、陈燕玲、罗燕姬、韦芳荣、梁碧霞、姚佳玲、莫志强。

六堡调味茶

* 1. 范围

本文件规定了六堡调味茶产品分类、质量、食品添加剂、加工卫生、标志、标签、包装、运输、贮存的要求，描述了相应的试验方法和检验规则。

本文件适用以六堡茶、陈皮(橘皮)、菊花、桂花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、覆盆子、山楂、甘草、金银花、姜、枸杞一种或多种药食同源食品组合、经挑选、分筛或不分筛、按比例混合，拼配、成型或不成型、包装等工艺加工制成的可按茶叶冲泡方式饮用的六堡调味茶。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 5749 生活饮用水卫生标准

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

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB/T 32719.4 黑茶 第4部分：六堡茶

GH/T 1247 调味茶

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DBS45/ 057 食品安全地方标准 六堡茶(传统工艺)

* 1. 术语和定义

GB/T 32719.4、GH/T 1247界定的术语和定义适用于本文件。

* 1. 产品分类
     1. 陈皮六堡茶

配料：六堡茶、陈皮(橘皮)。

* + 1. 小青柑六堡茶

配料：六堡茶、小青柑。

* + 1. 二红柑六堡茶

配料：六堡茶、二红柑

* + 1. 柠檬陈皮六堡茶

配料：六堡茶、柠檬、陈皮。

* + 1. 青柠六堡茶

配料：六堡茶、青柠檬。

* + 1. 柠檬六堡茶

配料：六堡茶、柠檬。

* + 1. 罗汉果陈皮六堡茶

配料：六堡茶、罗汉果、陈皮。

* + 1. 甘草六堡茶

配料：六堡茶、甘草。

* + 1. 玫瑰六堡茶

配料：六堡茶、玫瑰花(重瓣红玫瑰)

* + 1. 金银花六堡茶

配料：六堡茶、金银花

* + 1. 桂花六堡茶

配料：六堡茶、桂花。

* + 1. 菊花六堡茶

配料：六堡茶、菊花。

* + 1. 白兰花六堡茶

配料：六堡茶、白兰花

* + 1. 茉莉花六堡茶

配料：六堡茶、荣莉花茶

* + 1. 姜味六堡茶

配料：六堡茶、姜。

* + 1. 枸杞六堡茶

配料：六堡茶、枸杞。

* + 1. 薄荷六堡茶

配料：六堡茶、薄荷。

* + 1. 荷叶六堡茶

配料：六堡茶、荷叶。

* + 1. 芙叶花茶

配料：六堡茶、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、茉莉花、桂花、白兰花、枸杞中一种或多种。

* + 1. 罗汉果姜茶

配料：六堡茶、姜、罗汉果。

* + 1. 人参六堡茶

配料：六堡茶、人参(人工种植》

* + 1. 人参陈皮六堡茶

配料：六堡茶、人参(人工种植)、陈皮。

* + 1. 人参覆盆子六堡茶

配料：六堡茶、人参(人工种植)、覆盆子。

* + 1. 木瓜覆盆子六堡茶

配料：六堡茶、木瓜、覆盆子。

* + 1. 黄精六堡茶

配料：六堡茶、黄精。

* + 1. 黄精覆盆子六堡茶

配料：六堡茶、黄精、覆盆子。

* + 1. 茯苓六堡茶

配料：六堡茶、茯苓。

* + 1. 罗汉果杞菊茶

配料：六堡茶、罗汉果、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、甘草、枸杞、菊花。

* + 1. 决明子六堡茶

配料：六堡茶、决明子。

* + 1. 桂圆六堡茶

配料：六堡茶、桂圆（龙眼）。

* + 1. 葛根六堡茶

配料：六堡茶、葛根。

* + 1. 茶树花六堡茶

配料：六堡茶、六堡茶花。

* + 1. 荞麦六堡茶

配料：六堡茶、荞麦。

* + 1. 大麦荷叶六堡茶

配料：六堡茶、大麦、荷叶。

* + 1. 水果六堡茶

配料：六堡茶、苹果、山桂、柠檬。

* + 1. 余甘六堡茶

配料：六堡茶、余甘子。

* + 1. 桑椹六堡茶

配料：六堡茶、桑椹。

* + 1. 黑米六堡茶

配料：六堡茶、黑米。

* + 1. 冬瓜荷叶六堡茶

配料：六堡茶、冬瓜、荷叶。

* + 1. 五指毛桃茯苓六堡茶

配料：六堡茶、五指毛桃、茯苓。

* + 1. 薏米芡实茯苓六堡茶

六堡茶、薏米、芡实、赤小豆、栀子、陈皮、茯苓。

* + 1. 决明子山楂六堡茶

配料：六堡茶、决明子、山楂、冬瓜、荷叶。

* + 1. 柠檬山楂荷叶六堡茶

配料：六堡茶、柠檬、山楂、荷叶。

* + 1. 参杞黄精六堡茶

配料：六堡茶、人参(人工种植)、玛咖粉、黄精、枸杞。

* + 1. 虫草人参六堡茶

配料：六堡茶、人参《人工种植)、玛咖粉、黄精、蛹虫草。

* 1. 质量要求
     1. 原辅料要求
        1. 六堡茶

应符合DBS45/ 057、GB/T 32719.4的规定。

* + - 1. 加工用水

应符合GB 5749的规定。

* + - 1. 菊花、薄荷、金银花、覆盆子、决明子、罗汉果、茯苓、黄精、甘草、枸杞、姜、荷叶、木瓜陈皮、桑椹、余甘子、葛根、桂圆（龙眼）、薏米（薏苡仁）、芡实、栀子、赤小豆

所用植物原料应清洁，无外来杂质，无霉变及生虫现象。质量应符合《中华人民共和国药典》一部（2020年版）的规定。真菌毒素限量、污染物限量及农药最大残留限量应分别符合GB 2761、GB 2762和GB 2763的规定。

* + - 1. 桂花、白兰花、茉莉花、柠檬、二红柑、小青柑、荞麦、黑米、大麦、山楂、苹果、六堡茶花、五指毛桃

应质好，无杂质，无霉变，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

* + - 1. 玫瑰花(Rose rugosa cv.Plena)

重瓣玫瑰花应符合原卫生部公告﹝2010﹞第3号的规定。污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

* + - 1. 人参(人工种植)

应符合原卫生部公告(2012)第17号的规定。污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定

* + - 1. 蛹虫草

应符合原卫生部关于批准蛹虫草为新资源食品的公告（2009年第3号）的规定。污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

* + - 1. 玛咖粉

应干燥、无霉变，质量应符合原卫生部公告[2011]第13号的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

* + - 1. 其他原辅料

应符合相应食品安全国家标准和质量标准。

* + 1. 感官要求

应符合表1的规定。

1. 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 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 | 按饮用方法冲泡后，应具有本品特有香气和滋味，无异味 |
| 汤色 | 具有产品冲泡后应有的汤色 |

* + 1. 理化指标

应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 水分/（g/100g）  ≤ | 13.0 |
| 总灰分/（g/100g） ≤ | 10.0 |

* + 1. 食品安全指标
       1. 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

* + - 1. 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

* + - 1. 微生物限量

应符合GB 2761、GB 29921的规定。

* + 1. 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

* + 1. 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

* 1. 加工卫生要求

应符合GB 14881的规定。

* 1. 试验方法
     1. 感官要求

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置人带盖评茶杯中，按照茶水质量比1：50加人沸水，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。

* + 1. 理化指标
       1. 样品制备

按GB/T 8303规定的方法执行。

* + - 1. 水分

按GB 5009.3规定的方法执行。

* + - 1. 总灰分

按GB 5009.4规定的方法执行。

* + 1. 食品安全指标
       1. 污染物限量

按GB 2762规定的方法执行。

* + - 1. 农药残留限量

按GB 2763规定的方法执行。

* + 1. 微生物限量

按GB 7101、GB 29921规定的方法执行。

* + 1. 净含量

按JJF 1070规定的方法执行。

* 1. 检验规则
     1. 批量

以同一批原料、同一配方、同一工艺条件生产的同一品种、同一包装规格、包装完好的产品为一批。

* + 1. 取样

按GB/T 8302规定的方法执行。

* + 1. 出厂检验

产品出厂应经公司检验部门或外部检验机构检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、净含量、标签。

* + 1. 型式检验

产品正常生产情况下，每年进行一次型式检验，检测为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

1. 原料、生产工艺和生产设备发生较大改变；
2. 产品停产半年以上重新恢复生产；
3. 出厂检验结果与上一型式检验存在较大差异；
4. 国家市场监管部门提出型式检验要求。
   * 1. 判定规则

出厂检验项目全部符合本文件时，判定该批次产品为合格。

出厂检验项目中有不符合本文件要求时，可按相关规定复检。复检结果符合本文件要求时，判定该批次产品为合格；如果复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批次产品为不合格。

* 1. 标志、标签、包装、运输、贮存
     1. 标志、标签

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

标签应符合GB 7718的规定。

使用新食品原料或国家行政主管部门公布为既是药品又是食品的物品为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。

* + 1. 包装

应符合GB 23350和GH/T 1070的规定。

* + 1. 运输

应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具，防雨、防潮、防晒措施，不应与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。装运时轻拿轻放，防止重压。

* + 1. 贮存

产品贮存应在阴凉通风、干燥的室内，并具备防尘、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品贮存应离墙、离地。

参考文献

[1] 国家质量监督检验检疫总局.《定量包装商品计量监督管理办法》（总局令〔2005〕75号）.

[2] 《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》（国家质检总局第123

号令）.

[3] 国家药监局，国家卫生健康委.《中华人民共和国药典（一部）》[M].北京：中国医药科技出

版社，2020.

[4] 中华人民共和国卫生部.卫生部关于批准蛹虫草为新资源食品的公告(卫生部公告2009年第3号)

[5] 中华人民共和国卫生部.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（卫生部公告2010年第3号）

[6] 中华人民共和国卫生部.关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告（卫生部公告2011年第13号）

[7] 中华人民共和国卫生部.关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告(卫生部公告2012年第17号)

