

# (Q/FYZR 0001S-2018)《调味茶》

## 企业标准编制说明

本标准适用于以普洱茶、绿茶、红茶、乌龙茶为主要原料，配以可食用植物的叶、花、果（实）、根茎，添加食品用香精，经选料、拣剔、切片或不切片、筛选、拼配、烘干和包装工序制作而成的调味茶。

为保证产品质量，更好的组织生产，根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》特制定本标准。

1. 本标准编制格式及要求主要按照 GB/T 1.1—2009 对标准文本格式进行编制。

2. 主要技术指标的确定：

(1) 感官指标、水分、总灰分是根据本公司产品的制作特点和风味，产品加工工艺的要求和配方进行确定。

(2) 理化指标，符合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》及GB 2761、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，污染物限量铅指标严于国家标准；试验方法中各项指标均按国家标准检验方法进行。

3. 净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4. 试验方法依照国家、地方相关标准的规定执行。

5. 检验规则规定了检验分类、组批规则、抽样方法以及结果判定。

6. 标准还规定了产品的标识、包装、运输、贮存、保质期和召回等要求。

7. 本标准经多次验证，经分析工艺指标及标准要求切实可行。

福建省雨之润茶业有限公司

2018年9月5日