

Q/PXS

普洱市思茅区欣晟茶厂企业标准

Q/PXS 0001 S—2023

茉莉花茶

云南省食品安全企
备案号: 5308 0033
备案日期: 2023 年

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0033 S- 2023
备案日期: 2023 年 5 月 12 日

2023 - 05 - 12 发布

2023 - 05 - 17 实施

普洱市思茅区欣晟茶厂 发布

前 言

我公司生产的茉莉花茶是以云南大叶种晒青茶为主要原料，经制坯、茉莉鲜花窖制、起花、烘焙、压制（或不压制）、包装等工艺加工制成的。根据《中华人民共和国标准化法》《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由普洱市思茅区欣晟茶厂提出并解释。

本标准由普洱市思茅区欣晟茶厂、国家普洱茶产品质量检验检测中心起草。

本标准主要起草人：田稳昌、田稳强、陈保、陶波、王丽芳、王筱楠。

茉莉花茶

1 范围

本标准规定了茉莉花茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以云南大叶种晒青茶为主要原料，经制坯、茉莉鲜花窨制、起花、烘焙、压制（或不压制）、包装等工艺加工制成的茉莉花茶。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 产品分类

3.1 按照加工工艺不同产品可分为：茉莉花茶（散茶）、茉莉花茶（紧压茶）。

3.1.1 茉莉花茶（散茶）：以云南大叶种晒青茶为主要原料，经制坯、茉莉鲜花窨制、起花、烘焙、包装等工艺加工制成的茉莉花茶。

3.1.2 茉莉花茶（紧压茶）：以云南大叶种晒青茶为主要原料，经制坯、茉莉鲜花窨制、起花、烘焙、压制、包装等工艺加工制成的茉莉花茶。

3.2 按照云南大叶种晒青茶原料级别的不同，茉莉花茶（散茶）分为特级、一级、二级、三级；茉莉花茶（紧压茶）不分级。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 云南大叶种晒青茶：应符合 GB/T 14456.2 的规定。

4.1.2 茉莉花：应花型完整、朵大洁白、香气馥郁、无杂质、无劣变、无异味、无霉变且符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

4.2 感官指标

4.2.1 基本要求

品质正常、无劣变、无异味、无异嗅，不得含有任何添加剂。

4.2.2 茉莉花茶（散茶）

标准
3-20
5月1

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

级别	项 目								检验方法
	外 形				内 质				
	条 索	整 碎	净 度	色 泽	香 气	滋 味	汤 色	叶 底	
特级	肥嫩紧结 显锋苗	匀整	匀净	深绿润显 显毫	鲜灵浓郁	鲜爽回甘	黄绿明 亮	肥嫩多芽 绿黄明亮	GB/T 23776
一级	肥嫩紧实 有锋苗	匀整	匀净	深绿润较 显毫	鲜浓	浓醇回甘	黄绿亮	柔嫩有芽 绿黄亮	
二级	肥大紧实	匀整	匀净带嫩 茎	深绿润尚 显毫	浓郁	浓醇	黄绿	尚柔软绿 黄尚亮	
三级	壮实	尚匀整	匀净带梗 朴	深绿	尚浓	醇和	绿黄	尚软绿黄	

注：一定时期内，茉莉花和大叶种晒青茶香气鲜灵浓郁、滋味鲜爽纯正，随着贮存时间的延长，茉莉花等香气逐渐变弱，云南大叶种晒青茶内质逐渐显现，香气由鲜灵浓郁转化为清香纯正、滋味由鲜爽纯正转变成浓厚回甘。

4.2.3 茉莉花茶（紧压茶）

应符合表2的规定。

表 2 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外 观	具有该品种应有的外观形态。	GB/T 23776
色 泽	具有其该品种应有的色泽。	
滋味与气味	具有其该品种应有的滋味和气味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

注：一定时期内，茉莉花和大叶种晒青茶香气鲜灵浓郁、滋味鲜爽纯正，随着贮存时间的延长，茉莉花等香气逐渐变弱，云南大叶种晒青茶内质逐渐显现，香气由鲜灵浓郁转化为清香纯正、滋味由鲜爽纯正转变成浓厚回甘。

4.3 理化指标

应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标		检验方法	
	茉莉花茶（散茶）	茉莉花茶（紧压茶）		
水分, g/100g	≤	10.0	13.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	7.5	8.5	GB 5009.4
水浸出物, g/100g	≥	32.0		GB/T 8305
粉末（质量分数）/ g/100g	≤	0.8	—	GB/T 8311
茶多酚, g/100g	≥	16.0		GB/T 8313

注：茶多酚仅作为该产品出厂检验时的判定依据。

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定，其中严于食品安全国家标准的指标应符合表 4 的规定。

表 4 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 4.0	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料加工、同一产品类型、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于10kg，随机抽取1000g样品，样品分为2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经企业质检部门按本标准规定检验合格并附有检验合格证明后，方可出厂销售。产品的出厂检验项目应按相关规定或要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生以下情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督管理部门提出此要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任一项不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。



6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口应严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染；产品运输过程中不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防潮、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离墙、离地，堆码高度以提取方便为宜。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2023年4月23日至2023年4月27日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。

普洱市思茅区欣晟茶厂

备案单位（盖章）



田稳昌

备案单位主要负责人（签字）

2023年4月27日

2023年4月27日