

# Q/MBD

## 双江勐库冰岛老树茶厂企业标准

Q/MBD 0001 S—2024

### 金花茶

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53090069 S-2024  
备案日期: 2024年9月25日

云南省食  
备案号:  
备案日期:

2024-09-25 发布

2024-09-27 实施

双江勐库冰岛老树茶厂 发布

## 前 言

我厂生产的金花茶是以大叶种绿茶、白茶、普洱茶为原料，经筛分、拣梗、汽蒸、压制、发花(促冠突散囊菌生长发育繁殖)、干燥、检验、包装等工艺制成。根据相关法律法规，特制订本标准，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》和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，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由双江勐库冰岛老树茶厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：付瑶。

# 金花茶

## 1 范围

本标准规定了金花茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大叶种绿茶、白茶、普洱茶为原料，经筛分、拣梗、汽蒸、压制、发花(促冠突散囊菌生长发育繁殖)、干燥、检验、包装等工艺制成的金花茶。

## 2 规范性引用文件

本标准所引用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 根据产品加工工艺及产品品质特征类型分为：紧压型金花茶。

3.1.1 大叶种绿茶→筛分→拣梗→汽蒸→压制→发花(促冠突散囊菌生长发育繁殖)→干燥→包装。

3.1.2 白茶→筛分→拣梗→汽蒸→压制→发花(促冠突散囊菌生长发育繁殖)→干燥→包装。

3.1.3 普洱茶→筛分→拣梗→汽蒸→压制→发花(促冠突散囊菌生长发育繁殖)→干燥→包装。

3.2 按形态分类分为：砖型、饼型、柱形、方形等多种形状和规格。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 大叶种绿茶：应符合 GB/T 14456.2 的相关标准规定。

4.1.2 白茶：应符合 GB/T 22291 的相关标准规定。

4.1.3 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的相关标准规定。

4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 金花茶感官要求

| 项目 | 要求                  | 检验方法              |
|----|---------------------|-------------------|
| 外形 | 平整、匀称、松紧适度；发花茂盛，无杂菌 | 按 GB/T 23776 规定执行 |
| 叶底 | 尚完整                 |                   |
| 汤色 | 橙黄或深黄或橙红红艳或深红或红棕或棕红 |                   |

|    |         |  |
|----|---------|--|
| 香气 | 纯正、有菌花香 |  |
| 滋味 | 醇厚或醇和   |  |

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目             | 指 标                          | 检验方法        |
|-----------------|------------------------------|-------------|
| 水分 g/100g ≤     | 13 <sup>a</sup>              | GB 5009.3   |
| 总灰分 g/100g ≤    | 8.5                          | GB 5009.4   |
| 茶梗/% ≤          | 20.0(其中长于 30mm 的茶梗不得超过 1.0%) | GB/T 9833.1 |
| 水浸出物 g/100g ≥   | 35                           | GB/T 8305   |
| 冠突散囊菌/(CFU/g) ≥ | 20×10 <sup>4</sup>           | GB 4789.15  |

注：净含量a检验时计重水分10%。

#### 4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 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 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

| 项 目             | 指 标  | 检验方法       |
|-----------------|------|------------|
| 大肠菌群 MPN/100g ≤ | 300  | GB 4789.3  |
| 志贺氏菌 /25g       | 不得检出 | GB 4789.5  |
| 沙门氏菌/25g        | 不得检出 | GB 4789.4  |
| 金黄色葡萄球菌/25g     | 不得检出 | GB 4789.10 |
| β溶血性链球菌/25g     | 不得检出 | GB 4789.11 |

#### 4.6 农药残留量限量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.7 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规定的方法测定。

#### 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定

#### 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一品种原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经本厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。检验项目按国家相关规定执行。

#### 5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备、配方有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

#### 5.5 判定规则

所检验项目全部合格判定为合格。检验结果中若有不合格项时，用留样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输和贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 产品包装容器和包装材料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

运输应避免日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，无异味、无污染。产品运输不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发的物品混装、混运；搬运时应轻放、严禁扔、摔挤；运输中应防止暴雨、雨淋及受潮。

#### 6.4 贮存

备案章

日

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，不得混放。产品应隔墙且离地贮存在清洁、防潮、通风、干燥、无异味的专用仓库，严禁与有害、有毒、有异味、易污染的物品混贮。

---

## 备案单位承诺书

本食品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》。



2024年09月24日



备案单位主要负责人(签字)

2024年09月24日

