

50

Q/FDH

云南滇红集团股份有限公司企业标准

Q/FDH 0001 S—2020

代替 Q/FDH 0001 S—2017

茉莉红茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5309 0001 S- 2020
备案日期: 2020年 1 月 10 日

云
备
备

2020 - 01 - 10 发布

2020 - 01 - 13 实施

云南滇红集团股份有限公司

发 布

前 言

我公司生产的茉莉红茶是以工夫红茶为原料，经加工成级型坯后，由茉莉鲜花窨制（含白兰鲜花打底）加工而成。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》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《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》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准；其余指标参照 GB/T 22292《茉莉花茶》及产品实际制定。

本标准的附录 A、附录 B 作为规范性附录。

本标准代替了 Q/FDH 0001 S-2017《茉莉红茶》。与 Q/FDH 0001 S-2017 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

——按国家标准的更新情况，调整了部分引用标准，GH/T 1070《茶叶贮存通则》调整为 GB/T 30375《茶叶贮存》；

——按照 GB 2763 及国家标准的更新，调整了感官要求、部分农药残留的检测方法：感官要求的检测方法调整为 GB/T 23776，杀螟硫磷的检测方法调整为 GB/T 14553 或 GB/T 20769 或 NY/T 761，氯菊酯、氯氰菊酯、氟氰戊菊酯的检测方法调整为 GB/T 23204，并对相应的规范性引用文件进行调整；

——增加了“4.2 加工工艺流程”；

——结合各等级茉莉红茶实物品质，对“感官要求”的部分指标描述进行修订；

——删除“微生物指标”；

——对“组批”的定义进行细化，修订为“同一原料、同一工艺、同一班次加工过程中形成的同一包装、同一规格和同一品质的产品为一批”；

——对“抽样”修订为：按照 GB/T 8302 规定进行抽样，所抽样品为同一批次产品。每批抽样基数不得少于 10kg，样品量总数不少于 1kg，样品分成两份（每份不少于 0.5 kg），一份供检验，一份留样；

——在“1 范围”中明确了：本标准适用于本公司委托其他组织加工的茉莉红茶。

本标准由云南滇红集团股份有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：苏向宇、杨天礼、薛林、王天权、冯之俊、余国仙。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/FDH 0001 S-2017。

茉莉红茶

1 范围

本标准规定了茉莉红茶产品的分类、技术要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以工夫红茶为原料，经加工成级型坯后，由茉莉鲜花窨制（含白兰鲜花打底）加工而成的茉莉红茶。

本标准适用于本公司委托其他组织加工的茉莉红茶。

2 规范性引用文件

本标准中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 分类与实物标准样

3.1 分类

茉莉红茶产品根据红茶坯的原料、窨次及配花量的不同，分为特级、一级、二级共三个质量等级。

3.2 实物标准样

茉莉红茶产品的每个等级均制备设置实物标准样。实物标准样每三年更换一次。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 红茶坯的原料：应符合 GB/T 13738.2 的要求，品质特征、质量等级与实物标准样相符。

4.1.2 茉莉花、白兰花：应无劣变、无异味，无其他植物叶、花和杂物。各等级产品窨制过程中的配花量见附录 A。

4.1.3 其它原辅料：应符合相应食品标准和有关规定。原辅料均不得着色，不得添加任何非茶类和茉莉花、白兰花以外物质。

4.2 加工工艺流程

4.2.1 工夫红茶加工工艺：茶叶鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→干燥。

4.2.2 红茶坯加工工艺：工夫红茶→分筛→拣剔→匀堆→复火干燥。

4.2.3 茉莉红茶加工工艺：红茶坯、鲜花护养→拌和窨花（茶坯中加入鲜花）→通花散热→收堆续窨→出花分离→湿坯复火干燥→再窨或提花→包装。

4.3 感官要求

省食品安全

案号: 5309

日期:

53

各等级茉莉红茶的感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

级别	外形				内质				检验方法
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
特级	肥壮紧结 多锋苗	匀齐	净	乌褐油润 多金毫	甜鲜浓郁	鲜浓醇厚	红艳明亮	肥嫩有芽 红匀明亮	GB/T 23776
一级	肥壮紧实	较匀整	尚净稍有 嫩茎、茉莉花瓣	乌褐尚润	香甜鲜浓	鲜醇较浓	红尚艳	柔软红匀 尚明亮	
二级	肥壮尚紧实	尚匀整	有梗朴、 茉莉花瓣	棕褐稍花	香甜尚浓	鲜醇尚浓	红尚亮	尚软尚红 亮	

4.4 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	≤	8.5 GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	6.5 GB 5009.4
粉末, g/100g	≤	1.0 GB/T 8311
水浸出物, g/100g	≥	34 GB/T 8305
茉莉花干(花干应洁净), g/100g	≤	1.5 见附录 B
非茶非花类物质, g/100g	≤	0.1 见附录 B

4.5 污染物指标

应符合表3的规定。

表3 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	4.0 GB 5009.12
其它污染物限量	按 GB 2762 执行	

4.6 农药残留指标

应符合表4的规定。

表4 农药残留指标

项目	指标	检验方法
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 14553、GB/T 20769 或 NY/T 761
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.103
氯菊酯, mg/kg	≤ 20.0	GB/T 23204
氯氰菊酯, mg/kg	≤ 20.0	GB/T 23204
氟氰戊菊酯, mg/kg	≤ 20.0	GB/T 23204
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 10.0	GB/T 5009.110
其它农药残留限量	按 GB 2763 执行	

企业标准

4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定，并按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 中茶叶制品的规定。

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

同一原料、同一工艺、同一班次加工过程中形成的同一包装、同一规格和同一品质的产品为一批。

5.2 抽样

按照GB/T 8302规定进行抽样，所抽样品为同一批次产品。每批抽样基数不得少于10kg，样品量总数不少于1kg，样品分成两份（每份不少于0.5 kg），一份供检验，一份留样。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经本公司质量检部门检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、粉末和净含量。

5.3.2 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情形之一者，亦应进行型式检验：

- a) 产品首次投入批量生产时；
- b) 当原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；

d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验结果全部符合本标准规定的要求，则判定为合格产品。微生物指标如有不合格时，则判定为不合格，不得复检；其余指标如有任一项不合格项时，用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志标签、包装、运输和贮存

6.1 标志标签

6.1.1 产品标签标志应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令（2009）123 号的规定。

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

包装材料和容器应符合 GB/T 1070 和相应食品安全国家标准规定。包装应牢固、清洁、防潮及封口严实，能保护茶叶品质，便于长途运输。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防潮、防雨、防暴晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

应符合 GB/T 30375 规定。产品应贮于清洁、通风、避光、干燥、无异味、无污染的库房内，仓库周围应无气污染；禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放，并做好防虫、防鼠工作。

附录 A
(规范性附录)
茉莉红茶窈制过程中的配花量

茉莉红茶各级别窈制过程中的配花量见表A.1。

表A.1 茉莉红茶各级别配花量

单位：%茶坯（质量分数）

级别	窈制工艺	一窈	二窈	三窈	提花	合计
特级	三窈一提≥	35	28	20	7	90
一级	二窈一提≥	35	20	—	8	63
二级	一窈一提≥	35	—	—	8	43

注：其中，白兰花仅作第一次窈制打底，白兰花配花量为特级1%、二级2%、三级3%。

附 录 B
(规范性附录)

茉莉花干和非茶非花类物质的检验方法

茉莉花干和非茶非花类物质的检验方法:称取混合均匀的试样100g分别拣出茉莉花干和非茶非花类物质,称量(准确至0.1g),按(1)式、(2)式计算茉莉花干和非茶非花类物质的百分比量。

$$\text{茉莉花干}\% = \frac{\text{茉莉花物质质量 (g)}}{\text{茉莉红茶质量 (g)}} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

$$\text{非茶非花类物质}\% = \frac{\text{非茶非花类物质质量 (g)}}{\text{茉莉红茶质量 (g)}} \times 100 \quad \dots\dots\dots (2)$$

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》。

备案单位（盖章）

2020年1月2日

余国仙

备案单位主要负责人（签字）

2020年1月2日