

Q/XGT

云南下关沱茶（集团）股份有限公司企业标准

Q/XGT 0011 S—2022

代替 Q/XGT 0011 S-2019

下关茉莉花茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5329 0003 S- 2022

备案日期: 2022 年 2 月 21 日

云南
备案
备案

2022-02-15 发布

2022-02-22 实施

云南下关沱茶（集团）股份有限公司 发布

前 言

我公司生产的下关茉莉花茶是以绿茶、红茶为原料，经加工成级型坯后，由茉莉鲜花窈制（含白兰鲜花打底）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，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根据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。

本标准的附录A作为资料性附录。

本标准代替Q/XGT 0011 S-2019《茉莉花茶》

本标准由云南下关沱茶（集团）股份有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈国风、褚九云、蒲松涛、段启雷、周春娥、罗成荣、贺洁、彭绍华、戴臻、王韦涛、施磊、杨灿琼。

下关茉莉花茶

1 范围

本标准规定了下关茉莉花茶的要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以绿茶、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）而成的下关茉莉花茶。

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 产品分类

根据茶坯原料不同，可分为茉莉绿茶和茉莉红茶。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大叶种绿茶：应符合 GB/T 14456.2 要求。

4.1.2 中小叶种绿茶：应符合 GB/T 14456.3 要求。

4.1.3 红茶：应符合 GB/T 13738.2 要求。

4.1.4 茉莉花、白兰花：正常、无劣变、无霉变。

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

4.2 实物标准样

产品的每一等级应设置实物标准样，实物标准样的制备按 GB/T 18795 规定执行。

4.3 感官品质

4.3.1 茉莉绿茶感官品质应符合表 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	
造型茶	针形、兰花形或其他特殊造型	匀整	洁净	黄绿或黄褐润	鲜灵浓郁持久	鲜浓醇厚	浅黄或黄明亮	嫩黄绿明亮	GB/T 23776
茉莉白毫	紧结重实白毫满披	匀整	洁净	黄绿银润	鲜灵浓郁持久	鲜爽醇厚甘滑	浅黄明亮	细嫩匀黄绿明亮	
茉莉毛尖	肥壮有锋苗,白毫显著	匀整	净	黄绿润	鲜灵持久	醇鲜爽	黄明亮	嫩匀齐、黄绿明亮	
特级	细紧或肥壮,有锋苗,有毫	匀整	净	黄绿润	鲜浓醇持久	浓醇爽	黄明亮	嫩软匀齐、黄绿明亮	
一级(甲级)	紧结、有锋苗	匀整	尚净	黄绿尚润	鲜浓	浓醇	黄尚明亮	嫩匀黄绿明亮	
二级(乙级)	尚紧结	尚匀整	稍有嫩茎	黄绿	尚鲜浓	尚浓醇	黄尚明	嫩尚匀,黄绿亮	
三级	尚紧	尚匀整	有嫩茎	尚黄绿	尚浓	醇和	黄稍明	尚嫩匀黄绿	
四级	稍松	尚匀	有茎梗	绿黄	香薄	尚醇和	黄	稍有摊张尚黄绿	
五级	稍粗松	尚匀	有梗朴	绿黄稍枯	香弱	稍粗	黄稍暗	稍粗大黄绿稍暗	
六级	稍粗松轻飘	欠匀	多梗多朴片	黄稍枯	香粗	粗淡略涩	黄暗	粗稍梗,稍黄暗	

4.3.2 茉莉红茶感官品质应符合表2规定。

表2 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	肥壮紧结有峰苗	匀齐	较净	乌褐油润显金毫	甜香浓郁	鲜浓醇厚	红艳	肥嫩有芽红匀明亮	GB/T 23776
一级(甲级)	肥壮紧结	匀整	净尚有嫩茎	乌褐润	香浓郁	鲜醇尚浓	红尚艳	柔软红匀亮	
二级(乙级)	紧实	匀整	尚净有嫩茎	乌褐尚润	香浓	醇和尚浓	红亮	柔软红匀尚明	

表2 (续)

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	
三级	尚紧实	尚匀整	尚净有筋梗	乌褐	香纯正	醇尚浓	红尚亮	尚软尚明亮	GB/T 23776

4.4 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
		茉莉绿茶		茉莉红茶	
		造型茶、茉莉白毫、茉莉毛尖、特级、一级(甲级)、二级(乙级)	三级—六级	特级、一级(甲级)、二级(乙级)、三级	
水分 (%)	≤	9.0			GB 5009.3
总灰分 (%)	≤	6.5			GB 5009.4
粉末 (%)	≤	1.0	1.2	1.0	GB/T 8311
茉莉花干 (%)	≤	1.0	1.5		称取100g样品, 挑选花干和非茶非花类物质计重
非茶非花类物质 (%)	≤	0.2			
水浸出物 (%)	≥	34.0	32.0	34.0	GB/T 8305

4.5 污染物限量及农药残留限量

4.5.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.5.2 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

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求, 按 JJF1070 规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 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

以同一投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

抽样按 GB/T 8302 执行。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前均应做出厂检验，经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、净含量和粉末。

5.4 型式检验

正常生产情况下，每半年进行一次，型式检验项目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：

- a) 如原料有较大改变、可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中若有一项不合格时，可以用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签标示应符合GB 7718的规定，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食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

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

6.4 贮存

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

案

附录 A
(资料性附录)

茉莉花茶各级别配花量

单位:%茶坯(质量分数)

茉莉花茶各级别窈制过程中的配花量

表A.1 茉莉花茶各级别配花量

级 别	窈制工艺	合 计
造型茶	四窈一提或以上	120 或以上
茉莉白毫	四窈一提或以上	120 或以上
茉莉毛尖	四窈一提或以上	120 或以上
特 级	四窈一提	120
一 级	三窈一提	95
二 级	二窈一提	70
三 级	一窈一提	42
四 级	一窈一提	30
五 级	一窈一提	25
六 级	一窈一提	20