

Q/YFCY

桂林平乐阳发茶业有限公司企业标准

Q/YFCY 0003S—2024

窈制花茶（绿茶）

2024-04-08 发布

2024-04-20 实施

桂林平乐阳发茶业有限公司

发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由桂林平乐阳发茶业有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：黄振明、张媛岨、张育彬、林孝珉。

窈制花茶(绿茶)

1 范围

本文件规定了窈制花茶(绿茶)食品的要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以绿茶为原料,经选料、配料、鲜花(梔子花、桂花、茉莉花、重瓣红玫瑰花、白兰花、珠兰花等国家批准的可食用花卉中的一种或多种)窈制、复火(干燥)、提花等工序制作而成的花茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 14456.1~14456.6 绿茶 第1部分~第6部分
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22292 茉莉花茶
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 栀子花、茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰花、白兰花、珠兰花等国家批准的可食用花卉

应质好、无霉变、无异味、无虫蛀、无其他夹杂物，质量应符合《中华人民共和国药典》一部（2020年版）的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留量应符合GB 2763的规定。

4.1.2 绿茶

应符合GB/T 14456.1~14456.6的规定。

4.1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目		要 求
外形	形状	细紧或肥壮，有锋苗，有毫
	整碎	匀整
	净度	净
	色泽	绿润
内质	香气	浓郁持久
	滋味	浓醇回甘
	汤色	绿明亮
	叶底	嫩软匀齐，黄绿明亮

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求
水分/（g/100g） ≤	8.5
总灰分/（g/100g） ≤	6.5
粉末/（g/100g） ≤	1.2
花干含量/（g/100g） ≤	
其他花茶	1.5
珠兰花茶	5.0~12.0
水浸出物/（g/100g） ≥	30.0
铅(以Pb计) /（mg/kg） ≤	4.0

4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 农药最大残留量

应符合GB 2763的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 取样和样品制备方法

按GB/T 8302和GB/T 8303规定的方法执行。

6.2 感官

按GB/T 23776规定的方法测定。

6.3 理化指标

6.3.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.3.2 总灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

6.3.3 粉末

按GB/T 8311规定的方法测定。

6.3.4 花干含量

按GB/T 22292 附录B规定的方法测定。

6.3.5 水浸出物

按GB/T 8305 附录B规定的方法测定。

6.3.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3.7 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法测定。

6.3.8 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

6.3.9 农药最大残留量

按GB 2763规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一检验批。

7.2 抽样

7.2.1 出厂检验应从每批产品中随机抽取满足检验用量的成品进行检验，将所抽样本分为2份，一份检验，一份备查。

7.2.2 样本应贴有标明产品名称、生产日期及批号、抽样日期、抽样人姓名的标签。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品应经本企业质检部门检验合格，并附有产品检验合格证后方准出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官要求、水分、净含量、粉末、花干含量。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产每年应进行一次型式检验，当出现一下情况之一时，应进行型式检验：

- 产品正式生产时；
- 产品原材料、工艺、配方有可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 国家食品安全监管部门要求检验时。

7.4.2 型式检验项目包括第4.3、4.4、5.2全部项目、净含量及标签。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

7.5.2 检验结果有不符本文件要求时，可加倍抽样复检，如复检仍有不合格项时，则判定该批产品为不合格，如复检结果符合本文件要求时，则判定该批产品为合格。

8 标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

8.1.1 产品预包装标签应符合GB 28050、GB 7718的相关规定。

8.1.2 外包装贮运图示标志应符合GB/T 191规定。

8.2 包装

8.2.1 产品包装材料应清洁卫生，无毒、无害、无异味，符合国家食品安全要求。

8.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不得散漏。

8.2.3 净含量应符合国家相关规定。

8.3 运输

运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。运输途中应注意防潮、防雨、防曝晒。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。装卸产品时严禁丢甩，产品不得直接接触地面。

8.4 贮存

应贮存在清洁卫生、通风干燥、无异味、无污染的室内，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。应防止产品受到挤压、损伤等。不得直接接触墙面、地面和顶面，间隔应大于10cm。

9 保质期

企业可根据自身工艺确定保质期。
