

Q/CTC

横 县 春 天 茶 厂 企 业 标 准

Q/CTC 0001S—2023

代替 Q/CTC 0001S-2020



茉莉红茶

食品安全企业标准备案号
450884 S-2020
有效期至 2028年12月28日
延 续 备 案

2023 - 12 - 19 发布

2023 - 12 - 30 实施



横县春天茶厂 发布

前 言

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

本文件按 GB/T 1.1—2020 规定的格式编制。

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。

本文件由横县春天茶厂提出并起草。

本文件代替 Q/CTC 0001S—2020

本文件主要起草人：林飞。

本文件于 2023 年 12 月 19 日发布，2023 年 12 月 30 日实施。

茉莉红茶

1 范围

本文件规定了茉莉红茶的术语和定义、质量等级、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。

本文件适用于以红茶为主要原料,加入鲜茉莉花(加或不加白兰花),经窈制等工艺制成的茉莉红茶。

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 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 8302 茶 取样
- GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
- 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 13738.1 红茶 第1部分:红碎茶
- GB/T 13738.2 红茶 第2部分:工夫红茶
- GB/T 13738.3 红茶 第3部分:小种红茶
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法

3 术语和定义

3.1

茉莉红茶

茉莉红茶是以红茶为主要原料,加入鲜茉莉花(加或不加白兰花打底),经窈制等工艺制成的茉莉红茶。

4 质量等级

茉莉红茶按品质分为：特级、一级、二级、三级，分别以对应等级的红茶加工制成。

5 要求

5.1 实物标准样

按各级别的品质要求制作实物标准样，实物标准样的制备应符合GB/T 18795的规定，每三年换一次，各级标准样为该级别品质的最低界限。

5.2 原辅料要求

5.2.1 红茶

应符合GB/T 13738.1、GB/T 13738.2、GB/T 13738.3的规定。

5.2.2 茉莉鲜花、白兰花

应质好，无腐烂、无霉变、无病虫害、无异味杂物，其污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763中茶叶的规定。

5.2.3 加工用水

应符合GB 5749的要求。

5.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

级别	要 求							
	外 形				内 质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结多锋苗	匀齐	净	乌褐油润， 或金毫显露	有明显的茉莉花 清香、鲜浓甜醇、 浓郁持久	浓醇鲜爽	红艳明亮	嫩显芽、红 匀明亮
一级	紧结有锋苗	尚匀齐	较净	乌褐润，或 多金毫	有明显的茉莉花 清香、鲜浓甜醇、 浓郁持久	浓醇爽	尚红艳明 亮	嫩有芽、红 匀明亮
二级	紧实	匀整	尚净稍有 细嫩茎	乌褐尚润， 或有金毫	有明显的茉莉花 清香、尚鲜浓甜 醇、尚浓郁持久	尚浓醇爽	红亮	柔软尚嫩 红亮
三级	尚紧实	尚匀整	尚净有筋 梗	乌褐	有明显的茉莉花 清香、尚浓、平 正	醇和	红明	尚柔软红 亮

5.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标			
	特级	一级	二级	三级
水分/ (g/100g)	≤	8.5		
总灰分/ (g/100g)	≤	6.5		
粉末/ (g/100g)	≤	1.0		1.3
水浸出物/ (g/100g)	≥	32.0		
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	4.0		
六六六 (HCH) / (mg/kg)	≤	应符合 GB 2763 的规定		
滴滴涕 (DDT) / (mg/kg)	≤	应符合 GB 2763 的规定		
其他污染物限量		应符合 GB 2762 的规定		
其他农药残留量		应符合 GB 2763 的规定		

6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 取样和样品制备方法

按GB/T 8302和GB/T 8303规定的方法执行。

8.2 感官要求

按GB/T 23776规定的方法执行。

8.3 理化指标

8.3.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.3.2 总灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

8.3.3 粉末

按GB/T 8311规定的方法测定。

8.3.4 水浸出物

按GB/T 8305规定的方法测定。

8.3.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.3.6 六六六、滴滴涕

按GB/T 5009.19规定的方法测定。

8.3.7 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.3.8 农药最大残留

按GB 2763规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、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组批。

9.2 抽样

抽样方法及数量按GB/T 8302的规定执行。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品均应进行出厂检验。

9.3.2 出厂检验项目为感官要求、水分、粉末。

9.4 型式检验

9.4.1 型式检验项目包括第5.2、5.3、5.4条和第6章规定的项目。

9.4.2 型式检验每年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 产品试制、正式投产时；
- 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 产品出厂检验，检验结果有较大波动时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本文件规定要求时，该批产品判为合格。

9.5.2 检验结果中感官要求不符合本文件要求时，判定为该批产品不合格；除感官要求外，其他项目检验结果若有不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检，如复检结果仍有不符合项，判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品预包装食品标签应符合 GB 7718 的要求。

10.1.2 产品外包装储运图示标志应符合相关规定。

10.2 包装

10.2.1 产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不得重复使用。

10.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

10.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

10.4 贮存

10.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥通风、无异味的库房内。

10.4.2 产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

10.5 保质期

在符合本文件规定的运输、贮存、运输条件、产品包装完好情况下，常温下产品保质期为2年。
