



411433S-2017



洛阳红牡丹产业科技发展有限公司企业标准

Q/LHC 0001S-2017

牡丹红茶

2017-07-03 发布

2017-07-03 实施

洛阳红牡丹产业科技发展有限公司 发布

前 言

企业标准按GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由洛阳红牡丹产业科技发展有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳红牡丹产业科技发展有限公司。

本标准主要起草人：杨永庆。

H N

Q B

牡丹红茶

1 范围

本标准规定了牡丹红茶的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以武夷山正山小种茶树的芽、叶、嫩茎为原料，配以丹凤牡丹花，对茶树的芽、叶、嫩茎，经萎凋（熏松烟）、揉捻、发酵、干燥（熏松烟）和精制，对丹凤牡丹花瓣进行挑选、清洗、萎凋、揉捻、发酵、干燥；对精制后的红茶和干燥后的丹凤牡丹花瓣和进行混合、包装制成的牡丹红茶。

2 要求

2.1原辅料要求

2.1.1丹凤牡丹花应符合国家卫生计生委2013年 第10号公告的规定。

2.1.2红茶应符合GB/T 13738.3标准的规定。

2.1.3生产用水应符合GB 5749的规定。

2.2感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	试验方法
性状	具有本品应有的自然形态	从样品中取出牡丹红茶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	应有的色泽	
气味	具有本品固有的茶香味，无异味	
滋味	具有本品固有的滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3理化指标

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		

铅*（以Pb计）, mg/kg	≤	4.0	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6其它要求

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的规定。

HN
QB

编制说明

牡丹红茶是以武夷山正山小种茶树的芽、叶、嫩茎为原料，配以丹凤牡丹花，对茶树的芽、叶、嫩茎，经萎凋（熏松烟）、揉捻、发酵、干燥（熏松烟）和精制，对丹凤牡丹花瓣进行挑选、清洗、萎凋、揉捻、发酵、干燥；对精制后的红茶和干燥后的丹凤牡丹花瓣和进行混合、包装制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照《GB/T 13738.3 红茶 第三部分 小种红茶》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

洛阳红牡丹产业科技发展有限公司

2017年06月01日