



411434S-2017



洛阳红牡丹产业科技发展有限公司企业标准

Q/LHC 0002S-2017

植物花茶茶珍

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

植物花茶茶珍

1 范围

本标准规定了植物花茶茶珍的术语定义、分类、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。

本标准适用于以丹凤牡丹花与茉莉花、重瓣红玫瑰 (Rose rugosa cv. Plena) 、菊花、代代花、金银花中的一种或几种为原料，经挑选、水提、浓缩、干燥、包装加工而成的植物花茶茶珍。

2 术语和定义

植物花茶茶珍以丹凤牡丹花与茉莉花、重瓣红玫瑰 (Rose rugosa cv. Plena) 、菊花、代代花、金银花中的一种或几种为原料，经挑选、水提、浓缩、干燥而成的粉状固体。

3 要求

3.1原辅料要求

3.1.1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。

3.1.2其他花应符合 NY/T 1506标准的规定。

3.1.3生产用水应符合GB 5749的规定。

3.2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	粉末状	从样品中取出茶珍，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	棕色	
气味	具有本品固有的花香味，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	

3.3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	≤ 5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 1.0	GB 5009.4

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

3.4微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，（CFU/g）	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌，（CFU/g） ≤	30				GB 4789.15
沙门氏菌，（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理应符合GB 4789.1和GB/T4789.21的规定；					

3.5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。

3.6生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3.7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。

编制说明

植物花茶茶珍是以丹凤牡丹花与茉莉花、重瓣红玫瑰(Rose rugosa cv. Plena)、菊花、代代花、金银花中的一种或几种为原料,经挑选、水提、浓缩、干燥、包装加工而成。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QB / T 4067《食品工业用速溶茶粉》、GB 7101《食品安全国家标准 固体饮料》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