



410616S-2021



三门峡牡仙生物科技有限公司企业标准

Q/SMX 0001S-2021

牡丹花茶

2021-03-26 发布

2021-03-26 实施

三门峡牡仙生物科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由三门峡牡仙生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：三门峡牡仙生物科技有限公司。

本标准主要起草人：王军英、张娟红

H N

Q B

牡丹花茶

1 范围

本标准规定了牡丹花茶的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以绿茶为原料，经丹凤牡丹花鲜花窨制、干燥、包装而成的牡丹花茶。

2 分类

牡丹花茶根据茶坯原料不同，分为烘青牡丹花茶、炒青牡丹花茶。

2.1 烘青牡丹花茶

以烘青绿茶为原料，经丹凤牡丹花鲜花窨制、干燥、包装而成的烘青牡丹花茶。

2.2 炒青牡丹花茶

以炒青绿茶为原料，经丹凤牡丹花鲜花窨制、干燥、包装而成的炒青牡丹花茶。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

3.1.2 丹凤牡丹鲜花应符合卫计委关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告(2013 年第 10 号)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

等级	项目								检验方法
	外形				内质				
	形状	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
一级	条索形	匀整	洁净	嫩绿，油润	嫩香	鲜浓醇厚	浅绿明亮	嫩绿明亮，匀齐	GB/T 23776
二级	条索形	匀整	洁净	墨绿或黄绿，较油润	清香	鲜爽醇厚，甘滑	黄绿明亮	绿明亮，尚匀齐	
三级	条索形	匀整	洁净	暗褐，陈灰，灰绿、或偏黄	熟闷，老火或青气	尚醇，浓涩，青涩	深黄或黄绿欠亮	黄绿，欠匀齐	

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(质量分数)，%	≤ 8.5	GB 5009.3

总灰分（质量分数），%	≤	6.5	GB 5009.4
水浸出物（质量分数），%	≥	34	GB/T 8305
牡丹花干（质量分数），%	≤	1.5	附录A
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	4.8	GB 5009.12
六六六，mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

4 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

牡丹花干的检测方法

B.1 取样

按 GB/T 8302 规定执行。按四分法缩样至 200 克。

B.2 检验步骤

用天平（精确度 0.1 克），准确称取样品 100 克（精确至 0.1 克），拣出花干和花托，称量（精确至 0.1 克）。

B.3 计算

牡丹花干含量按式(B.1) 计算

$$\text{牡丹花干} = \frac{m1}{m2} \times 100\% \dots\dots\dots (B1)$$

式中：

m1-----花干和花托的总质量，单位为克。

m2-----试样总质量，单位为克。

B.4 重复性

在重复性条件下同一样品两次测定结果不得超过算术平均值的 10%。

编制说明

本标准适用于以绿茶为原料，经丹凤牡丹花鲜花窈制、干燥、包装而成的牡丹花茶。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，参照相关标准的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。

三门峡牡仙生物科技有限公司

H N

Q B