



412347S-2022



潢川县光州茶业有限责任公司企业标准

Q/HGC 0001S-2022

桂花花茶

2022-08-25 发布

2022-08-25 实施

潢川县光州茶业有限责任公司 发布

前 言

本标准由潢川县光州茶业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘磊。

H N

Q B

桂花花茶

1 范围

本标准规定了桂花花茶的术语定义、分级、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿茶（特级、一级、二级）、信阳毛尖（特级、一级、二级）、红茶（特级、一级、二级）、乌龙茶、白茶（特级、一级、二级）或信阳白茶中的一种为原料，经整形，桂花鲜花窨制、干燥、包装等工艺加工而成的桂花花茶。

根据原茶的等级不同，可分为不同等级。

2 术语定义

桂花花茶是以茶叶为原料，经整形，桂花鲜花窨制、干燥、包装等工艺加工而成。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 绿茶（特级、一级、二级）应符合 GB/T 14456.3 的规定。

3.1.2 信阳毛尖（特级、一级、二级）应符合 GB/T 22737 的规定。

3.1.3 红茶（特级、一级、二级）应符合 GB/T 13738.2 的规定。

3.1.4 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。

3.1.5 白茶（特级、一级、二级）应符合 GB/T 22291 的规定。

3.1.6 信阳白茶应符合本企业标准 Q/HGC 0001S 的规定。

3.1.7 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	检验方法
性状	条索状或扁形	将试样置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质。冲泡后，嗅其香气，品其滋味。或按 GB/T 23776 的方法检验
色泽	具有各产品应有的色泽	
香气	具有产品应有的桂花和茶叶香味，无异味	
滋味	具有产品应有滋味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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，%	≤ 8.0	GB 5009.3
总灰分，%	≤ 6.5	GB 5009.4
粉末，%	≤ 1.0	GB/T 8311

花干, %	≤	1.0	GH/T 1117
水浸出物(质量分数), %	≥	32	GB/T 8305
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	4.5	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
*铅的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 其它要求

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。

4 检验

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

QB

编制说明

本标准适用于以绿茶（特级、一级、二级）、信阳毛尖（特级、一级、二级）、红茶（特级、一级、二级）、乌龙茶、白茶（特级、一级、二级）或信阳白茶中的一种为原料，经整形，桂花鲜花窰制、干燥、包装等工艺加工而成的桂花花茶。

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，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。

潢川县光州茶业有限责任公司

H N

Q B