410040S-2023

河南省筑巢生态农业有限公司企业标准

Q/HZC 0001S-2023

光山黄金茶

2023-01-06 发布　　2023-01-06 实施

河南省筑巢生态农业有限公司 发布

前　言

本标准由河南省筑巢生态农业有限公司提出。

本标准起草单位：信阳农林学院、河南省筑巢生态农业有限公司。

本标准主要起草人：郭桂义、朱尧、周德全、孙慕芳、陈义。

HNQB

光山黄金茶

1 范围

本标准规定了光山黄金茶的分类与等级、术语和定义、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以信阳市光山县所辖区域内的黄化品种茶树（*Camellia sinensis* (L.) O. Ktze.）嫩梢为原料，经兰花形绿茶的加工工艺（摊青、杀青、做形、烘干）或直条形绿茶的加工工艺（摊青、杀青、揉捻、理条、烘干）加工而成的绿茶产品。

2 分类与等级

2.1 产品分类

光山县黄金茶根据加工工艺的不同，分为兰花形黄金茶、直条形黄金茶。

2.2 产品等级

兰花形黄金茶、直条形黄金茶按感官品质要求分为：精品和一级共两个级别。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 五岳湖黄金茶

以信阳市光山县所辖区域内的黄化品种茶树（Camellia sinensis（L.）O. Ktze.）嫩梢为原料，经兰花形绿茶的加工工艺（摊青、杀青、做形、烘干）或直条形绿茶的加工工艺（摊青、杀青、揉捻、理条、烘干）加工而成的绿茶产品。

4 要求

4.1 基本要求

4.1.1 鲜叶要求黄化品种芽叶完整、匀净，用于同批次加工的鲜叶的嫩度、新鲜度、匀度、净度应基本一致。

4.1.2 各等级样品其品质正常，具有黄金茶的色、香、味，无劣变、无异味。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

等级	外形		内质				检验方法
	兰花形	直条形	香气	汤色	滋味	叶底	
精品	芽叶舒展成朵，形似兰花，毫显；色泽金黄润亮；匀齐、匀净	条直显芽;色泽金黄润亮；匀齐、匀净	鲜嫩清香	嫩黄明亮	鲜爽回甘	芽叶嫩匀 色泽黄亮	GB/T 23776
一级	芽叶舒展成朵，形似兰花；色泽金黄；匀	条直有芽;色泽金黄；匀整、净	清香	黄明亮	鲜醇	芽叶柔嫩 色泽黄较亮	

	整、净						

4.3 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)	≤	7.0	GB 5009.3
总灰分/（g/100g）	≤	7.5	GB 5009.4
水浸出物/（g/100g）	≥	34.0	GB/T 8305
粉末/（g/100g）	≤	1.0	GB/T 8311
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
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

4.4 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。

4.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.6 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。

5 检验

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

编制说明

本标准是以信阳市光山县所辖区域内的黄化品种茶树（*Camellia sinensis* (L.) O. Ktze.）嫩梢为原料，经兰花形绿茶的加工工艺（摊青、杀青、做形、烘干）或直条形绿茶的加工工艺（摊青、杀青、揉捻、理条、烘干）加工而成的绿茶产品。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。

H N

河南省筑巢生态农业有限公司

Q B