



410041S-2023



河南省筑巢生态农业有限公司企业标准

Q/HZC 0002S-2023

# 紧压黄金茶

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。

H N

Q B

# 紧压黄金茶

## 1 范围

本标准规定了紧压黄金茶的产品分类、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行政范围区域内的黄化品种茶树（*Camellia sinensis* (L.) O. Ktze.）嫩梢经绿茶工艺加工的绿茶为原料，经整理、拼配、蒸压定型、干燥等工序制成的产品。

紧压黄金茶根据压制原料与重量的不同，分为饼干形（5g）、饼形（350g、300g、250g、200g、150g、100g、50g）的黄金茶。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 2.1 黄金茶

以信阳市光山县行政范围区域内的黄化品种茶树（*Camellia sinensis* (L.) O. Ktze.）嫩梢经绿茶工艺加工的绿茶为原料，经整理、拼配、蒸压定型、干燥等工序制成的产品。

## 3 要求

### 3.1 基本要求

3.1.1 原料茶其品质正常，具有黄金茶的色、香、味，无劣变、无异味。

### 3.2 外形尺寸要求

外形尺寸要求应符合表 1 的规定。

表 1 外形尺寸要求

类型	规格/g	指标/cm
饼干形	5g	长 5cm*宽 4cm
饼形	350g	圆直径 18-20cm
	300g	圆直径 17-19cm
	250g	圆直径 16-18cm
	200g	圆直径 15-17cm
	150g	圆直径 13-14cm
	100g	圆直径 10-12cm
	50g	圆直径 8-11cm

### 3.3 感官要求

饼干形（5g）与饼形（350g、300g、250g、200g、150g、100g、50g）的感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

类型	外形	内质	检验方法
----	----	----	------

		香气	汤色	滋味	叶底	
饼干形	外形饼面平整，棱角分明，厚薄一致，无脱层，色泽金黄润	鲜嫩清香	嫩黄明亮	鲜爽回甘	芽叶嫩匀，色泽黄亮	GB/T 23776
饼形	外形端正匀称，松紧适度，表面平整，无脱层，色泽黄润	清香	黄明亮	鲜醇	芽叶柔嫩，色泽黄较亮	

### 3.4 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)	≤ 6.5	GB 5009.4
水浸出物/(g/100g)	≥ 32.0	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。

### 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。

## 4 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行政范围区域内的黄化品种茶树（*Camellia sinensis* (L.) O. Ktze.）嫩梢经绿茶工艺加工的绿茶为原料，经整理、拼配、蒸压定型、干燥等工序制成的产品。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。

河南省筑巢生态农业有限公司

H N

Q B