



410319S-2024

大咖国际食品有限公司企业标准

Q/DK 0015S-2024

乌龙茶

2024-01-29 发布

2024-01-29 实施

大咖国际食品有限公司 发布

前 言

本标准由大咖国际食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范军营、秦新磊、原国锐、王瑞、吉丽丽、郭亚林。

H N

Q B

乌龙茶

1 范围

本标准规定了乌龙茶的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以乌龙茶【铁观音、黄金桂、水仙、肉桂、单丛、佛手、白芽奇兰、台式乌龙茶、福建乌龙茶、武夷岩茶、凤凰单丛（枞）中的一种或几种】为原料，经干燥或不干燥、拼配或不拼配包装而制成的乌龙茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 铁观音应符合 GB/T 30357.2 的规定。
- 2.1.2 黄金桂应符合 GB/T 30357.3 的规定。
- 2.1.3 水仙应符合 GB/T 30357.4 的规定。
- 2.1.4 肉桂应符合 GB/T 30357.5 的规定。
- 2.1.5 单丛应符合 GB/T 30357.6 的规定。
- 2.1.6 佛手应符合 GB/T 30357.7 的规定。
- 2.1.7 白芽奇兰应符合 GB/T 30357.9 的规定。
- 2.1.8 台式乌龙茶应符合 GB/T 39563 的规定。
- 2.1.9 福建乌龙茶应符合 DB35/T 943 的规定。
- 2.1.10 武夷岩茶应符合 GB/T 18745 的规定。
- 2.1.11 凤凰单丛（枞）茶应符合 DB4451/T 1 的规定。

2.2 产品质量基本要求

- 2.2.1 品质正常，具有该产品（乌龙茶）应有的风味和形态特征，无劣变、无霉变、无异味、无污染。
- 2.2.2 产品洁净，不得含有非茶类夹杂物。
- 2.2.3 不着色，无任何添加剂。

2.3 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
外 观	具有该产品应有的外观形态，无霉变、无杂质	取适量样品置于洁净的白色评茶盘中，在自然光下肉眼观察外观、色泽，嗅气味。取适量样品置于杯中，注入沸水冲泡2~5 min，评定汤色。平铺0.5cm厚，10平方厘米见方，无肉眼可见夹杂物。
色泽与气味	具有该产品应有的色泽和香味，无异味	
汤 色	冲泡后呈现该产品应有的汤色	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.4 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（质量分数）， %	≤	6.5	GB 5009.3
水浸出物（质量分数）， %	≥	32.0	GB/T 8305
总灰分（质量分数）， %	≤	6.5	GB 5009.4
碎茶（质量分数）， %	≤	15	GB/T 8311
粉末（质量分数）， %	≤	1.3	GB/T 8311
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤	4.5	GB 5009.12
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定			

2.5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。

2.6生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7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。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、水分、碎茶、粉末和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

本标准适用于以乌龙茶【铁观音、黄金桂、水仙、肉桂、单丛、佛手、白芽奇兰、台式乌龙茶、福建乌龙茶、武夷岩茶、凤凰单丛（枞）中的一种或几种】为原料，经干燥或不干燥、拼配或不拼配包装而制成的乌龙茶。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GB/T 30357.1 《乌龙茶 第1部分：基本要求》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。

大咖国际食品有限公司