



410015S-2024

大咖国际食品有限公司企业标准

Q/DK 0018S-2024

茉莉花茶

2024-01-02 发布

2024-01-02 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。

本标准起草单位：大咖国际食品有限公司。

本标准主要起草人：范军营、秦新磊、王瑞、马英杰、原国锐。

H N

Q B

茉莉花茶

1 范围

本标准规定了茉莉花茶的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以茉莉花茶为原料，经烘干或不烘干、拼配或不拼配（不同厂家、不同产地、不同茶树品种等茉莉花茶按比例混合或不混合）、包装工序而制成的茉莉花茶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 茉莉花茶应符合DB35/T 991 或DB 45/T 1047和GB/T 22292 的规定。

2.2 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
组织形态	具有该产品应有的外观形状，无霉变、无虫蛀	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组织形态、色泽和杂质，嗅气味。取适量样品置于杯中，注入沸水冲泡3~5 min，评定汤色、气味和滋味
色泽	具有该产品应有的干茶色泽，色泽均匀	
气味和滋味	具有该品种产品应有的滋味和香味，无异味	
汤 色	冲泡后呈现该产品应有的汤色	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 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），%	\leq 8.5	GB 5009.3
水浸出物（质量分数），%	\geq 34.0	GB/T 8305
总灰分（质量分数），%	\leq 6.5	GB 5009.4
粉末（质量分数），%	\leq 3.0	GB/T 8311
茉莉花干（质量分数），%	\leq 1.5	GB/T 22292附录B
*铅（以Pb计），mg/kg	\leq 4.5	GB 5009.12

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量应符合JJF 1070和国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以茉莉花茶为原料，经烘干或不烘干、拼配或不拼配（不同厂家、不同产地、不同茶树品种等茉莉花茶按比例混合或不混合）、包装工序而制成的茉莉花茶。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GB/T 22292《茉莉花茶》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

H N

Q B