

Q/WZZC

梧州中茶茶业有限公司企业标准

Q/WZZC 0001S—2024

代替 Q/WZZC 0001S-2023

窈制花茶

2024-07-01 发布

2024-07-31 实施

梧州中茶茶业有限公司 发布



前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》和中华人民共和国卫生部《食品安全企业标准备案办法》制订。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件代替Q/WZZC 0001S-2023。

本文件与Q/WZZC 0001S-2023相比，主要变化如下：

- 修改了“范围”的描述。
- 修改了“术语和定义”。
- 增加了“产品分类”。
- 修改了“原辅料要求”的描述。
- 增加了“感官品质要求”的描述。

本文件由梧州中茶茶业有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：张均伟、谢加仕、韦丽萍、肖思思、朱建宁、韦雪英、徐静鸿、吴珍凤、甘艳连、祝健婷、张谦、包志雄、林京苦、宁泰澄、黄刚骅、凌丹。

本文件于2024年7月01日发布，2024年7月31日实施。

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/WZZC 0001S—2017。
- Q/WZZC 0001S—2020。
- Q/WZZC 0001S—2023。

窈制花茶

1 范围

本文件规定了窈制花茶的产品分类和质量等级、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于以六堡茶或红茶为原料，经加工成级型坯后，用茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、玉兰花、梔子花、珠兰花、柚子花窈制等工艺制作而成的窈制花茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 9833.1 紧压茶 第1部分：花砖茶
- GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶
- GB/T 18797 茶叶感官审评室基本条件
- GB/T 22292 茉莉花茶
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 32719.4 黑茶 第4部分：六堡茶
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 原中华人民共和国卫生部（2010）第3号公告

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

窈制花茶：以六堡茶或红茶为原料，经加工成级型坯后，用茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、玉兰花、梔子花、珠兰花、柚子花窈制等工艺制作而成的窈制花茶。

4 产品分类

4.1 茉莉花六堡茶

配料：六堡茶、茉莉花。

4.2 桂花六堡茶

配料：六堡茶、桂花。

4.3 茉莉香红茶

配料：红茶、茉莉花。

4.4 玉兰香六堡茶

配料：六堡茶、玉兰花。

4.5 玫瑰香六堡茶

配料：六堡茶、重瓣红玫瑰。

4.6 栀子花香六堡茶

配料：六堡茶、栀子花。

4.7 珠兰花香六堡茶

配料：六堡茶、珠兰花。

4.8 柚子花香六堡茶

配料：六堡茶、柚子花。

5 质量等级

根据产品的质量不同，分为特级、一级至四级共5个等级。分别以对应等级的六堡茶和红茶加工。

6 要求

6.1 原辅料要求

6.1.1 六堡茶

无异味、无异嗅、无霉变；不着色、无任何添加剂，无其他夹杂物，符合GB/T 32719.4、GB 2762和GB 2763的规定。

6.1.2 红茶

无异味、无异嗅、无霉变；不着色、无任何添加剂，无其他夹杂物，符合GB/T 13738.2、GB 2762和GB 2763的规定。

6.1.3 茉莉花、桂花、玉兰花、栀子花、珠兰花、柚子花

无异味、无异嗅、无霉变；不着色、香气芬芳，无劣变，无任何添加剂，无其他夹杂物，符合GB 2762和GB 2763的规定。

6.1.4 重瓣红玫瑰 (Rose rugosa cv. Plena)

重瓣红玫瑰应符合原卫生部公告(2010)第3号的规定。污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

6.2 感官品质要求

6.2.1 茉莉花六堡茶

应符合表1的规定。

表1 茉莉花六堡茶感官品质要求

| 级别 | 外形 | | | | 内质 | | | |
|----|--------|-----|----------|---------|---------------------|------------|--------|------------|
| | 条索 | 整碎 | 色泽 | 净度 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 紧细、圆直 | 匀整 | 黑褐，黑，油润 | 较匀净 | 茉莉花香与六堡茶陈香协调，花香浓郁高长 | 醇厚，花香茶味协调 | 深红，明亮 | 褐或黑褐，细嫩柔软 |
| 一级 | 紧结、尚圆直 | 匀整 | 黑褐，黑，油润 | 尚匀净 | 茉莉花香和六堡茶陈香协调，花香高长 | 尚醇厚，花香茶味协调 | 深红，明亮 | 褐或黑褐，尚细嫩柔软 |
| 二级 | 尚紧结，尚圆 | 较匀整 | 黑褐，黑，尚油润 | 尚净，稍含嫩茎 | 茉莉花香和六堡茶陈香尚协调，花香尚高 | 浓醇，花香茶味尚协调 | 尚深红，明亮 | 褐或黑褐，尚柔软 |
| 三级 | 粗实、紧卷 | 较匀整 | 黑褐，黑，尚油润 | 尚净，有嫩茎 | 茉莉花香和六堡茶陈香尚协调，花香尚高 | 醇正，花香茶味协调 | 红，明亮 | 褐，黑褐，尚软 |
| 四级 | 粗实 | 尚匀整 | 黑褐，黑，尚润 | 尚净，有茎梗 | 茉莉花香和六堡茶陈香混合香味、尚协调 | 醇和，花香茶味协调 | 尚红，明亮 | 褐，黑褐，稍硬 |

6.2.2 桂花六堡茶

应符合表2的规定。

表2 桂花六堡茶感官品质要求

| 级别 | 外形 | | | | 内质 | | | |
|----|--------|-----|--------|------|-----------------|-----|-------|--------|
| | 条索 | 整碎 | 色泽 | 净度 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 紧细、圆直 | 较匀整 | 黑褐，油润 | 较匀净 | 桂花香与六堡茶陈香协调、高长 | 浓醇 | 深红，明亮 | 黑褐，柔软 |
| 一级 | 紧结、尚圆直 | 匀整 | 黑褐，油润 | 尚匀净 | 桂花香与六堡茶陈香协调、较高长 | 尚浓醇 | 深红，明亮 | 黑褐，较柔软 |
| 二级 | 尚紧结，尚圆 | 尚匀整 | 黑褐，尚油润 | 稍含嫩茎 | 桂花香与六堡茶陈香协调、尚高长 | 醇正 | 红，明亮 | 黑褐，尚柔软 |
| 三级 | 壮实、紧卷 | 尚匀整 | 黑褐，尚油润 | 有嫩茎 | 桂花香与六堡茶陈香协调、尚高 | 尚醇正 | 红，明亮 | 黑褐，欠柔软 |
| 四级 | 粗实 | 尚匀整 | 黑褐，尚油润 | 有嫩梗 | 桂花香与六堡茶陈香混合香味协调 | 尚醇正 | 红，明亮 | 黑褐，稍硬 |

6.2.3 玉兰香六堡茶

应符合表3的规定。

表3 玉兰香六堡茶感官品质要求

| 级别 | 外形 | | | | 内质 | | | |
|----|-------|-----|-------|-----|----------------|----|-------|-------|
| | 条索 | 整碎 | 色泽 | 净度 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 紧细、圆直 | 较匀整 | 黑褐，油润 | 较匀净 | 玉兰香与六堡茶陈香协调、高长 | 浓醇 | 深红，明亮 | 黑褐，柔软 |

表 3 (续)

| 级别 | 外形 | | | | 内质 | | | |
|----|---------|-----|---------|------|-----------------|-----|--------|---------|
| | 条索 | 整碎 | 色泽 | 净度 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 一级 | 紧结、尚圆直 | 匀整 | 黑褐, 油润 | 尚匀净 | 玉兰香与六堡茶陈香协调、较高长 | 尚浓醇 | 深红, 明亮 | 黑褐, 较柔软 |
| 二级 | 尚紧结, 尚圆 | 尚匀整 | 黑褐, 尚油润 | 稍含嫩茎 | 玉兰香与六堡茶陈香协调、尚高长 | 醇正 | 红, 明亮 | 黑褐, 尚柔软 |
| 三级 | 壮实、紧卷 | 尚匀整 | 黑褐, 尚油润 | 有嫩茎 | 玉兰香与六堡茶陈香协调、尚高 | 尚醇正 | 红, 明亮 | 黑褐, 欠柔软 |
| 四级 | 粗实 | 尚匀整 | 黑褐, 尚油润 | 有嫩梗 | 玉兰香与六堡茶陈香混合香味协调 | 尚醇正 | 红, 明亮 | 黑褐, 稍硬 |

6.2.4 玫瑰香六堡茶

应符合表4的规定。

表 4 玫瑰香六堡茶感官品质要求

| 级别 | 外形 | | | | 内质 | | | |
|----|---------|-----|---------|------|-----------------|-----|-------|--------|
| | 条索 | 整碎 | 色泽 | 净度 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 紧细、圆直 | 较匀整 | 黑褐, 油润 | 较匀净 | 玫瑰香与六堡茶陈香协调、高长 | 浓醇 | 深红、明亮 | 黑褐、柔软 |
| 一级 | 紧结、尚圆直 | 匀整 | 黑褐, 油润 | 尚匀净 | 玫瑰香与六堡茶陈香协调、较高长 | 尚浓醇 | 深红、明亮 | 黑褐、较柔软 |
| 二级 | 尚紧结, 尚圆 | 尚匀整 | 黑褐, 尚油润 | 稍含嫩茎 | 玫瑰香与六堡茶陈香协调、尚高长 | 醇正 | 红、明亮 | 黑褐、尚柔软 |
| 三级 | 壮实、紧卷 | 尚匀整 | 黑褐, 尚油润 | 有嫩茎 | 玫瑰香与六堡茶陈香协调、尚高 | 尚醇正 | 红、明亮 | 黑褐、欠柔软 |
| 四级 | 粗实 | 尚匀整 | 黑褐, 尚油润 | 有嫩梗 | 玫瑰香与六堡茶陈香混合香味协调 | 尚醇正 | 红、明亮 | 黑褐、稍硬 |

6.2.5 茉莉香红茶

应符合表5的规定。

表 5 茉莉香红茶感官品质要求

| 级别 | 外形 | | | | 内质 | | | |
|----|--------|-----|--------|------|---------------------|--------|-------|--------|
| | 条索 | 整碎 | 色泽 | 净度 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 紧细、圆直 | 较匀整 | 黑褐、油润 | 较匀净 | 茉莉花香与红茶甜香协调、花香浓郁、高长 | 浓醇、鲜爽 | 深红、明亮 | 红亮、柔软 |
| 一级 | 紧结、尚圆直 | 匀整 | 黑褐、油润 | 尚匀净 | 茉莉花香与红茶甜香协调、较高长 | 尚浓醇、鲜爽 | 深红、明亮 | 红褐、较柔软 |
| 二级 | 尚紧结、尚圆 | 尚匀整 | 黑褐、尚油润 | 稍含嫩茎 | 茉莉花香与红茶甜香协调、尚高长 | 醇正爽口 | 红、明亮 | 红褐、尚柔软 |

表5 (续)

| 级别 | 外形 | | | | 内质 | | | |
|----|-------|-----|--------|-----|-----------------|-----|------|--------|
| | 条索 | 整碎 | 色泽 | 净度 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 三级 | 壮实、紧卷 | 尚匀整 | 黑褐、尚油润 | 有嫩茎 | 茉莉花香与红茶甜香协调、尚高 | 尚醇爽 | 红、明亮 | 红褐、欠柔软 |
| 四级 | 粗实 | 尚匀整 | 黑褐、尚油润 | 有嫩梗 | 茉莉花香与红茶甜香混合香味协调 | 尚醇爽 | 红、明亮 | 红褐、稍硬 |

6.2.6 栀子花香六堡茶
应符合表6的规定。

表6 栀子花香六堡茶感官品质要求

| 级别 | 外形 | | | | 内质 | | | |
|----|--------|-----|--------|------|------------------|-----|-------|--------|
| | 条索 | 整碎 | 色泽 | 净度 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 紧细、圆直 | 较匀整 | 黑褐，油润 | 较匀净 | 栀子花香与六堡茶陈香协调、高长 | 浓醇 | 深红、明亮 | 黑褐、柔软 |
| 一级 | 紧结、尚圆直 | 匀整 | 黑褐，油润 | 尚匀净 | 栀子花香与六堡茶陈香协调、较高长 | 尚浓醇 | 深红、明亮 | 黑褐、较柔软 |
| 二级 | 尚紧结，尚圆 | 尚匀整 | 黑褐，尚油润 | 稍含嫩茎 | 栀子花香与六堡茶陈香协调、尚高长 | 醇正 | 红、明亮 | 黑褐、尚柔软 |
| 三级 | 壮实、紧卷 | 尚匀整 | 黑褐，尚油润 | 有嫩茎 | 栀子花香与六堡茶陈香协调、尚高 | 尚醇正 | 红、明亮 | 黑褐、欠柔软 |
| 四级 | 粗实 | 尚匀整 | 黑褐，尚油润 | 有嫩梗 | 栀子花香与六堡茶陈香混合香味协调 | 尚醇正 | 红、明亮 | 黑褐、稍硬 |

6.2.7 珠兰花香六堡茶
应符合表7的规定。

表7 珠兰花香六堡茶感官品质要求

| 级别 | 外形 | | | | 内质 | | | |
|----|--------|-----|--------|------|------------------|-----|-------|--------|
| | 条索 | 整碎 | 色泽 | 净度 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 紧细、圆直 | 较匀整 | 黑褐，油润 | 较匀净 | 珠兰花香与六堡茶陈香协调、高长 | 浓醇 | 深红、明亮 | 黑褐、柔软 |
| 一级 | 紧结、尚圆直 | 匀整 | 黑褐，油润 | 尚匀净 | 珠兰花香与六堡茶陈香协调、较高长 | 尚浓醇 | 深红、明亮 | 黑褐、较柔软 |
| 二级 | 尚紧结，尚圆 | 尚匀整 | 黑褐，尚油润 | 稍含嫩茎 | 珠兰花香与六堡茶陈香协调、尚高长 | 醇正 | 红、明亮 | 黑褐、尚柔软 |
| 三级 | 壮实、紧卷 | 尚匀整 | 黑褐，尚油润 | 有嫩茎 | 珠兰花香与六堡茶陈香协调、尚高 | 尚醇正 | 红、明亮 | 黑褐、欠柔软 |
| 四级 | 粗实 | 尚匀整 | 黑褐，尚油润 | 有嫩梗 | 珠兰花香与六堡茶陈香混合香味协调 | 尚醇正 | 红、明亮 | 黑褐、稍硬 |

6.2.8 柚子花香六堡茶
应符合表8的规定。

表8 柚子花香六堡茶感官品质要求

| 级别 | 外形 | | | | 内质 | | | |
|----|---------|-----|---------|------|------------------|-----|-------|--------|
| | 条索 | 整碎 | 色泽 | 净度 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 紧细、圆直 | 较匀整 | 黑褐, 油润 | 较匀净 | 柚子花香与六堡茶陈香协调、高长 | 浓醇 | 深红、明亮 | 黑褐、柔软 |
| 一级 | 紧结、尚圆直 | 匀整 | 黑褐, 油润 | 尚匀净 | 柚子花香与六堡茶陈香协调、较高长 | 尚浓醇 | 深红、明亮 | 黑褐、较柔软 |
| 二级 | 尚紧结, 尚圆 | 尚匀整 | 黑褐, 尚油润 | 稍含嫩茎 | 柚子花与六堡茶陈香协调、尚高长 | 醇正 | 红、明亮 | 黑褐、尚柔软 |
| 三级 | 壮实、紧卷 | 尚匀整 | 黑褐, 尚油润 | 有嫩茎 | 柚子花与六堡茶陈香协调、尚高 | 尚醇正 | 红、明亮 | 黑褐、欠柔软 |
| 四级 | 粗实 | 尚匀整 | 黑褐, 尚油润 | 有嫩梗 | 柚子花与六堡茶陈香混合香味协调 | 尚醇正 | 红、明亮 | 黑褐、稍硬 |

6.3 理化指标

应符合表6的规定。

表6 理化指标

| 项目 | 指 标 |
|---------------------|------------------|
| 水分/(g/100g) ≤ | 12.0 |
| 总灰分/(g/100g) ≤ | 7.5 |
| 粉末/(g/100g) ≤ | 1.0 |
| 花干(质量分数)/(g/100g) ≤ | 1.5 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤ | 4.0 |
| 其他污染物限量 | 符合 GB 2762 的规定要求 |
| 农药残留限量 | 符合 GB 2763 的规定要求 |

7 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

8 生产加工过程的要求

应符合GB 14881的规定。

9 检验方法

9.1 取样和试样制备

9.1.1 取样

按GB/T 8302的规定执行。

9.1.2 试样制备

按GB/T 8303的规定执行。

9.2 感官品质要求

9.2.1 感官审评室条件

按GB/T 18797的规定执行。

9.2.2 感官品质检验

按GB/T 23776的规定检验。

9.3 理化指标

9.3.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

9.3.2 总灰分

按GB 5009.4的规定执行。

9.3.3 粉末

按GB/T 8311的规定测定。

9.3.4 铅

按GB 5009.12的规定测定。

9.3.5 花干

按GB/T 22292的规定测定。

9.3.6 其他污染物限量

按GB 2762规定测定。

9.3.7 农药残留限量

按GB 2763的规定测定。

10 检验规则

10.1 组批

以同一原料、同一工艺所生产的产品为一批。

10.2 抽样

10.2.1 按GB/T 8302的规定执行，样品量为1kg，所抽样品分成2份，分别分装于2个茶样罐（袋）中，1份检验，1份备查。

10.2.2 样品应贴有标明产品名称、生产日期及批号、抽样日期、抽样人姓名的标签。

10.3 出厂检验

10.3.1 产品应经本企业质检部门检验合格，并附有产品检验合格证后方准出厂。

10.3.2 出厂检验项目为：感官、水分、粉末、净含量。

10.4 型式检验

10.4.1 凡是有下列情形之一时，应进行型式检验：

——出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

——原料设备或工艺可能影响质量时

——国家食品安全监管部门提出要求时。

10.4.2 型式检验项目为第5.2、5.3和第6章规定的项目。

10.5 判定规则

10.5.1 出厂检验项目全部符合本标准要求时，判定该批产品为合格。检验项目中有不符合项时，可在该批产品中重新加倍抽样复检，如复检结果仍有不符合项时，判定该批产品不合格。

10.5.2 型式检验项目全部符合本标准要求时，判定该批产品为合格。检验项目中有不符合项时，可在该批产品中重新加倍抽样复检，如复检结果仍有不符合项时，判定该批产品不合格。

11 标志、标签、包装、运输、贮存

11.1 标志、标签

11.1.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 的规定。

11.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。标签文字应清晰可辨。

11.2 包装

11.2.1 运输包装应符合 GB/T 191 的规定。

11.2.2 茶叶包装材料和容器应干燥、清洁、卫生、无毒、无害、无异味，不影响茶叶品质，符合 GH/T 1070 的规定。

11.2.3 按 JJF 1070 的规定执行，按 GB/T 9833.1 中附录 C 的规定计算。

11.3 运输

11.3.1 产品运输工具必须清洁、卫生、干燥。无异味、无污染。

11.3.2 运输过程中须注意防潮、防雨、防尘、防暴晒。产品不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

11.3.3 装卸时应小心，严禁重压、摔撞。

11.4 贮存

产品必须贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠，无异味的库房中，不得与有毒、有害、有异味、有污染的物品混放，环境周围应无异气污染。产品应堆放在垫板上，且离地、墙 15cm 以上。