

Q/WZZM

梧州市中茗茶业有限公司企业标准

Q/WZZM 0001S—2024

茉莉花六堡茶

2024 - 08 - 08 发布

2024 - 08 - 28 实施

梧州市中茗茶业有限公司 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》制定。

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。

本文件由梧州市中茗茶业有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：曾宪芳、李访、宋槎江、许红珍、黄诗湄、吴平。

本文件于2024年8月8日发布，2024年8月28日实施。

# 茉莉花六堡茶

## 1 范围

本文件界定了茉莉花六堡茶的术语和定义，规定了质量等级、要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存、保质期。

本文件适用于以六堡茶散茶为原料，加工成级型坯后，经茉莉鲜花窨制(含或不含白兰鲜花打底)工艺而制成的茉莉花六堡茶产品。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- 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/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8302 茶取样
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- 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 14487 茶叶感官审评术语
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22292 茉莉花茶
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
- GB/T 32719.4 黑茶 第4部分：六堡茶
- GB/T 34779 茉莉花茶加工技术规范
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- GH/T 1071 茶叶贮存通则
- DBS45/ 079 食品安全地方标准 茉莉花
- DB45/T 1291 六堡茶加工与感官审评术语

### 3 术语和定义

GB/T 14487、GB/T 34779、DB/T 1291界定的术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 茉莉花六堡茶

以六堡茶散茶级型坯为原料,经茉莉鲜花窰制(含或不含白兰鲜花打底)工艺而制成的显茉莉花香味的六堡茶。

### 4 质量等级

根据产品的质量不同,分为特级、一级至三级共4个等级。分别以对应等级的六堡茶加工而成。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

##### 5.1.1 六堡茶散茶

应符合GB/T 32719.4规定。

##### 5.1.2 茉莉鲜花

应成熟、新鲜、饱满、洁白,含苞欲放,无劣变、无污染、无非茉莉鲜花类夹杂物,并符合DBS45/079的规定。

##### 5.1.3 白兰鲜花

应成熟、新鲜、饱满、花瓣未开引长,无劣变、无污染、无非白兰鲜花类夹杂物,并符合GB 2762、GB 2763的规定。

#### 5.2 感官要求

除了茉莉花干、玉兰茶干外,无非茶类夹杂物,无异味、无霉变,应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	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	净	花香鲜浓持久,茉莉花香与六堡茶陈香协调	鲜爽醇厚,茉莉花香与茶味协调	深红、明亮	褐、黑褐、细嫩柔软、明亮
一级	紧结、尚圆直	匀整	黑褐、黑、油润	净	花香鲜浓,茉莉花香与六堡茶陈香协调	鲜爽醇厚,茉莉花香与茶味协调	深红、明亮	褐、黑褐、尚细嫩柔软、明亮
二级	尚紧结、尚圆	较匀整	黑褐、黑、尚油润	净、稍含嫩茎	花香尚鲜浓,茉莉花香与六堡茶陈香尚协调	鲜爽浓醇,茉莉花香与茶味尚协调	尚深红、明亮	褐、黑褐、尚柔软
三级	粗实,紧卷	较匀整	黑褐、黑、尚油润	净、有嫩茎	花香尚浓,茉莉花香与六堡茶陈香尚协调	鲜爽醇正,茉莉花香与茶味尚协调	红、明亮	褐、黑褐、尚软

### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标			
	特级	一级	二级	三级
水分(质量分数)/%	≤	12.0		
总灰分(质量分数)/%	≤	8.0		
粉末(质量分数)/%	≤	0.8		
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	4.0		
茶梗(质量分数)/%	≤	3.0	6.5	
水浸出物(干态,质量分数)/%	≥	30.0	28.0	
茉莉花干(含或不含白兰花干)(质量分数)/%	≤	1.0	1.5	

### 5.4 其他食品安全指标

应符合GB 31608的规定。

## 6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 7 检验方法

### 7.1 感官要求

按GB/T 23776的规定执行。

### 7.2 理化指标

#### 7.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

#### 7.2.2 总灰分

按GB 5009.4的规定执行。

#### 7.2.3 粉末

按GB/T 8311的规定执行。

#### 7.2.4 铅

按GB 5009.12的规定执行。

### 7.2.5 茶梗

按GB/T 9833.1的规定执行。

### 7.2.6 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

### 7.2.7 茉莉花干

按GB/T 22292的规定执行。

## 7.3 其他食品安全指标

按GB 31608的规定执行。

## 8 检验规则

### 8.1 抽样

8.1.1 取样以“批”为单位，在生产和加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质和规格一致。

8.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

### 8.2 原辅料入库检验

六堡茶散茶、茉莉花、白兰花等原辅料应经企业质检部门按要求进行验收，合格后方可入库使用。

### 8.3 出厂检验

每批产品均做应出厂检验，检验项目为感官要求、水分、粉末、茶梗和净含量。经检验合格、签发合格证后，方可出厂。

### 8.4 型式检验

型式检验项目为第5章要求中的全部项目，检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料有较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 停产三年以上恢复生产时;
- d) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

### 8.5 判定规则

8.5.1 按第5章要求的项目,任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

8.5.2 对检验结果有争议时,应对留存样或同批产品中重新按GB/T 8302规定加倍取样进行不合格项目的复验,以复验结果为准。

## 9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 9.1 标签、标志

9.1.1 预包装产品运输包装标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

9.1.2 预包装产品标签应符合 GB 7718。

### 9.2 包装

9.2.1 预包装应符合 GB 23350、GH/T 1070 的规定。

9.2.2 净含量应符合国家相关规定。

### 9.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无污染，运输时应有防雨、防潮、防曝晒措施。不应与有毒、有害、有异味物品、易污染的物品等混装、混运。

### 9.4 贮存

应符合GH/T 1071的规定。

### 9.5 保质期

在符合9.2~9.4规定的条件及未启封条件下，产品可长期保存。

---