

食品安全企业标准编制说明

标准名称	茉莉花六堡茶	标准主要起草人	曾宪芳、李访、宋槎江、许红珍、黄诗湄、吴平
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） <p>本标准的编制，界定了茉莉茶六堡茶的术语和定义，规定了质量等级、要求、生产过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期，目的是为了能更好的做好食品安全工作，严格控制产品的理化指标和微生物限量，确保产品符合食品安全要求，制定本企业标准，在编写方法和格式上依据 GB/T 1.1-2020。</p>			
标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据） <p>一、产品指标</p> <p>1. 感官要求：按茉莉花六堡茶产品实际，对产品的外形、香气、滋味、汤色、叶底等做了规定。</p> <p>本《茉莉花六堡茶》企业标准中的产品感官要求，参照 GB/T 32719.4-2016《黑茶第4部分：六堡茶》之六堡茶散茶理化感官品质(5.2.1条)及GB/T 22292-2017《茉莉花茶》之烘青茉莉花茶各等级感官品质(5.2.2条)的要求，结合茉莉花六堡茶的感官品质特征而确定。</p> <p>2. 理化指标：在结合本企业产品生产工艺要求的基础上，确定了水分(质量分数)/%、总灰分(质量分数)/%、粉末(质量分数)/%、茶梗(质量分数)/%、水浸出物(干态，质量分数)/%等指标等同采用 GB/T 32719.4-2016《黑茶第4部分：六堡茶》的要求；茉莉花干(含或不含白兰花干)(质量分数)/%等同采用 GB/T 22292-2017《茉莉花茶》的要求；铅严于 GB 2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》的20%。</p> <p>3. 其他食品安全标准按 GB 31608 的规定。</p> <p>二、试验方法</p> <p>1. 感官要求：按 GB/T 23776 规定方法进行检验。</p> <p>2. 理化指标：水分含量按 GB 5009.3 的规定执行；总灰分按 GB 5009.4 的规定执行；粉末按 GB/T 8311 的规定执行；铅按 GB 5009.12 规定执行；茶梗按 GB/T 9833.1 的规定执行；水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行；茉莉花干按 GB/T 22292 的规定执行。</p> <p>3. 其他食品安全指标按 GB 31608 的规定执行。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 本企业标准引用的上级标准都是现行标准，其内容与现行有关法律、法规和上级强制性标准无抵触。铅 \leq 4.0mg/kg 严于 GB 2762-2022 茶叶（限量值为 5.0mg/kg）的 20%。			
本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因 经查询，本标准不存在低于国家（行业、地方）强制性、推荐性标准的情况。			