



413717S-2018



信阳文新毛尖茶业有限公司企业标准

Q/XWC 0002S-2018

桂花红茶

2018-12-12 发布

2018-12-12 实施

信阳文新毛尖茶业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由信阳文新毛尖茶业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘文新、郭建锋、王晓、刘厚红、余艳芳、张阳阳。

H N

Q B

桂花红茶

1 范围

本标准规定了桂花红茶的术语定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以红茶（95%以上）、桂花为原料，经制坯、窈花、复火、提花、包装而成。

2 术语定义

桂花红茶是以红茶、桂花为原料，经制坯、窈花、复火、提花、包装而成。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 红茶应符合 GB/T 13738.2、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.2 桂花应新鲜、无霉烂、无污染，符合 GH/T 1091 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目		特级	一级	二级	三级	检验方法	
外形	条索	紧细，多锋苗	紧结，有锋苗	尚紧结	尚紧	GB/T23776	
	整碎	匀齐	较匀齐	匀整	尚匀整		
	净度	净	尚净	稍有嫩茎	有嫩茎		
	色泽	乌黑油润，略带金毫	乌润	乌尚润	尚乌润		
内质	香气	桂花香气浓郁	浓郁，甜香	甜香	尚浓		
	汤色	红匀明亮	红明亮	红明	红尚明		
	叶底	嫩软匀齐，红匀亮	匀嫩有芽，红亮	嫩匀，红尚明	尚嫩匀，尚红亮		
	滋味	浓醇爽	浓醇	尚浓醇	醇和		
杂质	除桂花外，无肉眼可见外来杂质						

3.3 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
	特级	一级	二级	三级	
水分(质量分数), %	≤ 6.0				GB 5009.3
总灰分(质量分数), %	≤ 6.0				GB 5009.4
粉末, %	≤ 1.0				GB/T 8311
水浸出物(质量分数), %	≥ 40	≥ 40	≥ 36	≥ 36	GB/T 8305
粗纤维, %	≤ 8	≤ 12	≤ 12	≤ 12	GB/T 8310
铅, mg/kg	≤ 4.5				GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.2				GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2				GB/T 5009.19
硫丹, mg/kg	≤ 10				GB/T 5009.19
三氯杀螨醇, mg/kg	≤ 0.2				GB/T 5009.176
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 10				GB/T 5009.110
甲氰菊酯, mg/kg	≤ 5				GB/T 23376
联苯菊酯, mg/kg	≤ 5				SN/T 1969
氟氰戊菊酯, mg/kg	≤ 20				GB/T 23204
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤ 0.1				GB/T 5009.103
甲胺磷, mg/kg	≤ 0.05				NY/T 761
氧乐果, mg/kg	≤ 0.05				GB 23200.13
甲拌磷, mg/kg	≤ 0.01				GB/T 23204
甲基对硫磷, mg/kg	≤ 0.02				GB/T 23204
辛硫磷, mg/kg	≤ 0.2				GB/T 20769
敌百虫, mg/kg	≤ 2				NY/T 761
水胺硫磷, mg/kg	≤ 0.05				GB/T 23204
多菌灵, mg/kg	≤ 5				GB/T 20769
吡虫啉, mg/kg	≤ 0.5				GB/T 23379
氯菊酯, mg/kg	≤ 20				GB/T 23204
啶虫脒, mg/kg	≤ 10				GB/T 20769
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5				GB/T 14553

噻螨酮, mg/kg	≤	15	GB/T 20769
灭线磷, mg/kg	≤	0.05	GB/T 23204
特丁硫磷, mg/kg	≤	0.01	SN/T 3768
甲基硫环磷, mg/kg	≤	0.03	NY/T 761
硫环磷, mg/kg	≤	0.03	GB 23200.13
苯醚甲环唑, mg/kg	≤	10	GB/T 5009.218
草甘膦, mg/kg	≤	1	SN/T 1923
除虫脲, mg/kg	≤	20	GB/T 5009.147
哒螨灵, mg/kg	≤	5	GB 23200.13
氯唑磷, mg/kg	≤	0.01	GB/T 23204
啶螨醚, mg/kg	≤	15	GB 23200.13
内吸磷, mg/kg	≤	0.05	GB/T 23204
克百威, mg/kg	≤	0.05	GB 23200.13
灭多威, mg/kg	≤	3	NY/T 761
噻虫嗪, mg/kg	≤	10	GB/T 20770
杀螟丹, mg/kg	≤	20	GB/T 20769
茚虫威, mg/kg	≤	5	GB 23200.13
丁醚脲, mg/kg	≤	5	GB 23200.13
草铵膦, mg/kg	≤	0.5	SN/T 4850
噻嗪酮, mg/kg	≤	10	GB/T 23376
氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯, mg/kg	≤	1	GB/T 23204
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯, mg/kg	≤	15	NY/T 761
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯, mg/kg	≤	20	GB/T 23204
氯噻啉, mg/kg	≤	3	FB/NC 001
吡蚜酮, mg/kg	≤	2	GB 23200.13
虫螨腈, mg/kg	≤	20	GB/T 23204
氰戊菊酯和S-氰戊菊酯, mg/kg	≤	0.1	GB/T 23204
注：铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。			

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它卫生要求

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。

4 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准是以红茶（95%以上）、桂花为原料，经制坯、窈花、复火、提花、包装而成。

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》和 GB/T13738.2《红茶第 2 部分：工夫红茶》要求制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

信阳文新毛尖茶业有限公司

QHNB
QB