



412145S-2018



洛阳红牡丹产业科技发展有限公司企业标准

Q/LHC 0004S-2018

# 牡丹小包茶

2018-07-13 发布

2018-07-13 实施

洛阳红牡丹产业科技发展有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由洛阳红牡丹产业科技发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨永庆。

H N

Q B

# 牡丹小包茶

## 1. 范围

本标准规定了牡丹小包茶的分类、要求、试验方法、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 50% 的丹凤牡丹花瓣或丹凤牡丹花蕊与 50% 的绿茶或黑茶或红茶为原料，对丹凤牡丹花瓣或牡丹花蕊进行挑选、清洗、干燥，与绿茶或黑茶或红茶进行混合、粉碎、包装制成的牡丹小包茶。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 丹凤牡丹花瓣、丹凤牡丹花蕊应符合国家卫生计生委 2013 年 第 10 号公告的规定。

2.1.2 红茶应符合 GB/T 13738.3 的规定。

2.1.3 黑茶应符合 GB/T 32719.5 的规定。

2.1.4 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 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	试验方法
性状	具有本品应有的自然形态	从样品中取出1包，倒入一洁净盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，对冲泡后的茶汤进行品其滋味。
色泽	应有的色泽	
气味	具有本品固有的茶香味，无异味	
滋味	具有本品固有的滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.4
粉末, g/100g	≤ 1.2	GB/T 8311
水浸出物(质量分数), %	≥ 30.0	GB/T 8303
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 2.5	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

\* 该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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 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

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

H N

Q B

## 编制说明

牡丹小包茶以 50%丹凤牡丹花瓣或丹凤牡丹花蕊与 50%绿茶或黑茶或红茶为原料，对丹凤牡丹花瓣或牡丹花蕊进行挑选、清洗、干燥，与绿茶或黑茶或红茶进行混合、粉碎、包装制成的牡丹小包茶。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 24690《袋泡茶》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了牡丹小包茶的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

洛阳红牡丹产业科技发展有限公司

Q B