



410570S-2018



洛阳祥和牡丹科技有限公司企业标准

Q/LXMK 0001S-2018

牡丹花代用茶

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

洛阳祥和牡丹科技有限公司 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》编写。

本标准由洛阳祥和牡丹科技有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳祥和牡丹科技有限公司。

本标准起草人：詹建国、詹镒萌。

H N

Q B

牡丹花代用茶

1 范围

本标准规定了牡丹花代用茶的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以丹凤牡丹花瓣或花朵为原料，经过对花瓣的清洗、脱水、分离或不分离、定型或不定型、揉或不揉捻、干燥、提香或不提香包装而成。

2 要求

2.1 原辅材料

2.1.1 丹凤牡丹花为白色，花朵中大，花头直立，花瓣基部紫红。丹凤牡丹花应洁净、无异物、无异味、无霉变，应符合关于“丹凤牡丹花新资源食品”国家卫生和计划生育委员会 2013 年第 4 号公告的要求。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 试验方法 |
|------|--------------------------------|---|
| 形 状 | 紧卷长条型、紧卷曲条型、扁型、针型、粉状、片型、半球形、球形 | 从样品中取 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下以正常视力，观察色泽、性状、杂质，并在室温下，用沸水冲泡后，嗅其气味，品尝其滋味，应符合表 1。 |
| | 花朵圆形、球形、花瓣萎缩向内卷 | |
| 色 泽 | 白黄相间、粉白相间 | |
| 气、滋味 | 甜醇、甜香、无异味 | |
| 杂 质 | 少量灭活花粉、无肉眼可见外来杂质 | |

2.3 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 | 试验方法 |
|----------------------------|-------|---------------|
| 水分, g/100g | ≤ 11 | GB 5009.3 |
| 总灰分, g/100g | ≤ 7.0 | GB 5009.4 |
| 水浸出物, % | ≥ 40 | GB/T 8305 |
| 六六六, mg/kg | ≤ 0.2 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕, mg/kg | ≤ 0.2 | GB/T 5009.19 |
| 三氯杀螨醇, mg/kg | ≤ 0.2 | GB/T 5009.176 |
| 铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 2.5 | GB 5009.12 |
| *铅指标严于食品安全地方标准 DBS41/ 010。 | | |

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 其他卫生要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的有关规定执行。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以丹凤鲜牡丹花瓣为原料，经过对花瓣的清洗、脱水、杀青、揉捻、分离、干燥、提香包装而成。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》以及《新食品原料安全性审查管理办法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了牡丹花代用茶的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准中铅指标严于食品安全地方标准 DBS41/ 010。

洛阳祥和牡丹科技有限公司

H N

Q B