



410847S-2018



河南新林茶业股份有限公司企业标准

Q/HXC 0002S-2018

抹茶

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

河南新林茶业股份有限公司 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。

本标准由河南新林茶业股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹积强、施超、余长琦、胡晓娟、张传峰。

H N

Q B

抹茶

1 范围

本标准规定了抹茶的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以茶树新梢的芽、叶为原料，经蒸汽杀青、干燥、球磨、包装加工而成的抹茶。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新梢的芽、叶应清洁卫生、无污染、无虫害、无霉变、无腐烂、无杂质。

2.1.2 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	粉末状、无结块	取适量本品，置于白色瓷盘中，自然光下，观察样品性状、色泽、杂质，用温水冲泡后，嗅其气味、品其滋味。
色泽	深绿色至褐色	
气、滋味	具有产品固有的香气，无异味，无劣变	
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分（质量分数）/%	≤ 6.0	GB 5009.3
总灰分（质量分数）/%	≤ 8.0	GB 5009.4
粒度（D60），μm	≤ 18	GB/T 34778 附录 B
茶氨酸总量（质量分数）/%	≥ 0.5	GB/T 23193
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 4.0	GB 5009.12
六六六，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762

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

农药残留应符合 GB 2763 的规定，污染物应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

抹茶是以茶树新梢的芽、叶为原料，经蒸汽杀青、干燥、球磨、包装加工而成的。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》的规定，参照 GB/T 34778《抹茶》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了抹茶的要求、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国家标准 GB 2762 的规定。

河南新林茶业股份有限公司

H N

Q B