



411769S-2018



光山县韩氏茶叶有限责任公司企业标准

Q/GHC 0001S-2018

茶叶

2018-06-14 发布

2018-06-14 实施

光山县韩氏茶叶有限责任公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省食品药品审评查验中心、光山县韩氏茶叶有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：王雪竹、韩正。

H N

Q B

茶叶

1 范围

本标准规定了茶叶的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以绿茶、黑茶、乌龙茶、红茶、茉莉花茶中的一种为原料，经精选、包装而成的茶叶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.2 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。

2.1.3 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。

2.1.4 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

2.1.5 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 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	指 标	检验方法
性 状	具有各品种茶叶应有的性状	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，样品经冲泡后，品其滋味
色 泽	具有各品种茶叶应该应有的色泽	
气、滋味	具有各品种茶叶应有的气、滋味，清香、无异味	
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分, %	绿茶 ≤	9.0
	黑茶（散茶） ≤	12.0
	黑茶（紧压茶） ≤	15.0（计重水分 12.0）
	乌龙茶 ≤	7.0
	红茶 ≤	6.5
	茉莉花茶 ≤	8.5
		GB 5009.3

灰分, %	绿茶	≤	7.5	GB 5009.4
	黑茶(散茶)	≤	8.0	
	黑茶(紧压茶)	≤	8.2	
	乌龙茶	≤	6.5	
	红茶	≤	6.5	
	茉莉花茶(不含碎茶、片茶)	≤	6.5	
	茉莉花茶(碎茶和片茶)	≤	7.0	
碎茶, %	乌龙茶	≤	16	
粉末, %	绿茶	≤	1.0	GB/T 8311
	黑茶(散茶)	≤	1.5	
	乌龙茶	≤	1.3	
	红茶	≤	3.0	
	茉莉花茶(不含碎茶、片茶)	≤	1.2	
	茉莉花(碎茶)	≤	3.0	
	茉莉花(片茶)	≤	7.0	
水浸出物, %	绿茶	≥	34.0	GB/T 8305
	黑茶(散茶)	≥	24.0	
	黑茶(紧压茶)	≥	22.0	
	乌龙茶	≥	32.0	
	红茶	≥	32.0	
	茉莉花茶	≥	32.0	
茉莉花干, % (仅限茉莉花茶)		≤	1.5	GB/T 22292 附录 B
铅* (以 Pb 计), 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
*铅的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

出厂检验项目包括: 感官、净含量及允许短缺量、水分、碎茶(仅限乌龙茶)、粉末。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

茶叶是以绿茶、黑茶、乌龙茶、红茶、茉莉花茶中的一种为原料，经精选、包装而成的。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》的有关规定，参照 GB/T 14456.1《绿茶 第1部分：基本要求》、GB/T 30357.1《乌龙茶 第1部分：基本要求》、GB/T 32719.1《黑茶 第1部分：基本要求》、NY/T 780《红茶》、GB/T 22292《茉莉花茶》等相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762中的规定。

光山县韩氏茶叶有限责任公司