

备案号：33050127S-2019

有效期至：2022.10.17

Q/ALM

安吉龙王山茶叶开发有限公司企业标准

Q/LWS 0002S-2019

龙王山花茶

2019-09-18 发布

2019-10-18 实施

安吉龙王山茶叶开发有限公司发布

前 言

本鉴于该产品目前尚无国家标准和行业标准及地方标准，根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》及 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构与编写》有关规定，参考 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》特制定本企业标准，作为组织生产和质控的依据。

本标准由安吉龙王山茶叶开发有限公司提出。

本标准起草单位：安吉龙王山茶叶开发有限公司。

本标准主要起草人：潘元清、赖建红、白艳、赵文逸、潘珏、汤丹、泮月青、陈满全。

本标准首次发布。

龙王山花茶

1 范围

本标准规定了龙王山花茶的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以白叶一号茶树鲜叶加工的绿茶、红茶为原料，经菊花、重瓣红玫瑰或茉莉花、腊梅花窰制、干燥等工艺加工而成的龙王山花茶。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本包括所有的修改单适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶

GB/T 20354 地理标志产品 安吉白茶

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GH/T 1070 茶叶包装通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》(2010年第3号)

国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 产品分类

按原料不同分为龙王山菊花茶、龙王山玫瑰茶、龙王山茉莉花茶和龙王山腊梅花茶。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 绿茶应符合 GB/T 20354 的规定。

4.1.2 红茶应符合 GB/T 13738.2 的规定。

4.1.3 菊花、重瓣红玫瑰、茉莉花、腊梅花应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.2 基本要求

具有正常的色、香、味，不含非茶类夹杂物和添加剂，无异味、无异嗅、无霉变、无劣变。

4.3 感官品质

4.3.1 龙王山菊花绿茶的感官品质应符合表1的规定。

表1 龙王山菊花绿茶感官品质要求

品种	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	条直显芽，芽壮实匀整，嫩绿	嫩香持久，略有菊花香	鲜醇甘爽，略有菊花味	嫩绿明亮	叶白脉翠，一芽一叶
一级	条直有芽，匀整，嫩绿泛玉色	嫩香持久，略有菊花香	鲜醇，略有菊花味	嫩绿明亮	叶白脉翠，一芽一叶
二级	条直有芽，尚匀整，绿润	清香，略有菊花香	醇厚，略有菊花味	尚嫩绿明亮	叶白脉翠，一芽二叶
三级	条直尚匀整，绿润	尚清香，略有菊花香	尚醇厚，略有菊花味	绿明亮	叶尚白脉翠，一芽二、三叶

4.3.2 龙王山菊花红茶的感官品质应符合表1的规定。

表2 龙王山菊花红茶感官品质要求

品种	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细，匀整，乌润，均净	嫩甜香，略有菊花香	醇和爽口，略有菊花味	红亮	匀嫩红亮
一级	较紧细，较匀整，乌尚润，较均净	甜香，略有菊花香	醇和尚爽，略有菊花味	红明	嫩匀红尚亮
二级	尚紧细，尚匀整，尚乌润，尚均净	纯正，略有菊花香	醇和，略有菊花味	红尚明	尚嫩匀尚红亮
三级	稍粗，尚匀，棕黑稍花，尚净	平正，略有菊花香	尚醇和，略有菊花味	尚红	尚匀尚红

4.3.3 龙王山玫瑰红茶的感官品质应符合表1的规定。

表3 龙王山玫瑰红茶感官品质要求

品种	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细，匀整，乌润，均净	嫩甜香，略有玫瑰香	醇和爽口，略有玫瑰味	红亮	匀嫩红亮
一级	较紧细，较匀整，乌尚润，较均净	甜香，略有玫瑰香	醇和尚爽，略有玫瑰味	红明	嫩匀红尚亮
二级	尚紧细，尚匀整，尚乌润，尚均净	纯正，略有玫瑰香	醇和，略有玫瑰味	红尚明	尚嫩匀尚红亮
三级	稍粗，尚匀，棕黑稍花，尚净	平正，略有玫瑰香	尚醇和，略有玫瑰味	尚红	尚匀尚红

4.3.4 龙王山茉莉花红茶的感官品质应符合表1的规定。

表4 龙王山茉莉花红茶感官品质要求

品种	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细，匀整，乌润，均净	嫩甜香，略有茉莉花香	醇和鲜爽，略有茉莉花味	红亮	匀嫩红亮
一级	较紧细，较匀整，乌尚润，较均净	甜香，略有茉莉花香	醇和尚爽，略有茉莉花味	红明	嫩匀红尚亮
二级	尚紧细，尚匀整，尚乌润，尚均净	纯正，略有茉莉花香	醇和，略有茉莉花味	红尚明	尚嫩匀尚红亮
三级	稍粗，尚匀，棕黑稍花，尚净	平正，略有茉莉花香	尚醇和，略有茉莉花味	尚红	尚匀尚红

4.3.5 龙王山腊梅红茶的感官品质应符合表1的规定。

表5 龙王山腊梅花红茶感官品质要求

品种	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细，匀整，乌润，均净	嫩甜香，略有腊梅香	醇和爽口，略有腊梅味	红亮	匀嫩红亮
一级	较紧细，较匀整，乌尚润，较均净	甜香，略有腊梅香	醇和尚爽，略有腊梅味	红明	嫩匀红尚亮
二级	尚紧细，尚匀整，尚乌润，尚均净	纯正，略有腊梅香	醇和，略有腊梅味	红尚明	尚嫩匀尚红亮
三级	稍粗，尚匀，棕黑稍花，尚净	平正，略有腊梅香	尚醇和，略有腊梅味	尚红	尚匀尚红

4.3.6 龙王山腊梅花绿茶的感官品质应符合表1的规定。

表6 龙王山腊梅花绿茶感官品质要求

品种	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	条直显芽，芽壮实匀整，嫩绿	嫩香持久，略有腊梅香	鲜醇甘爽，略有腊梅味	嫩绿明亮	叶白脉翠，一芽一叶
一级	条直有芽，匀整，嫩绿泛玉色	嫩香持久，略有腊梅香	鲜醇，略有腊梅味	嫩绿明亮	叶白脉翠，一芽一叶
二级	条直有芽，尚匀整，绿润	清香，略有腊梅香	醇厚，略有腊梅味	尚嫩绿明亮	叶白脉翠，一芽二叶
三级	条直尚匀整，绿润	尚清香，略有腊梅香	尚醇厚，略有腊梅味	绿明亮	叶尚白脉翠，一芽二、三叶

4.4 理化指标

理化指标应符合表4的规定。

表4 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤ 8.0
总灰分，%	≤ 7.0

水浸出物, %	≥	30.0
粉末, %	≤	1.2
铅(以Pb计), mg/kg	≤	4.0
其它污染物限量		应符合 GB2762 的规定
农药残留限量		应符合 GB2763 的规定

4.5 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 试验方法

5.1 抽样

按 GB/T 8302 的规定执行。

5.2 感官品质

按 GB/T 23776 的规定执行。。

5.3 理化指标

5.3.1 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。

5.3.2 水分按 GB 5009.3 的规定执行。

5.3.3 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

5.3.4 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

5.3.4 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

5.3.5 铅按 GB 5009.12 的规定执行。

5.3.6 其它污染物限量按 GB 2762 的规定执行。

5.3.7 农药残留限量按 GB 2763 的规定执行。

5.3 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂检验需经工厂检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括:感官品质、水分、粉末和净含量。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验;有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定;
- b) 正式生产时,如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家监督机构提出要求时。

6.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

6.3 组批

同一原料、同一班次,生产的同一品种为一批。

6.4 判定规则

6.4.1 所有检验项目均符合本标准规定时,判该批产品合格。

6.4.2 如有一项或多项不符合本标准规定时,可以从同批产品对不合格项加倍抽样进行复检,若全部合格,则判定该批产品合格,若仍有指标不符合本标准规定时,则判定该批产品为不合格。凡有劣变、有污染、有异气味或污染物限量指标和农药最大残留限量指标不合格的产

品，均判定该批产品不合格，不得复检。

7 标志标签、包装、运输和贮存

7.1 标志标签

产品标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718《预包装食品标签通则》的规定。

7.2 包装

应符合 GB/T 1070 的规定。

7.3 运输

产品运输工具应清洁卫生，运输时应有防雨、防潮、防晒措施。不得与有毒的化学药品和有害物质的物品混装、混运。

7.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定，贮存宜控制温度 25℃ 以下。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。

