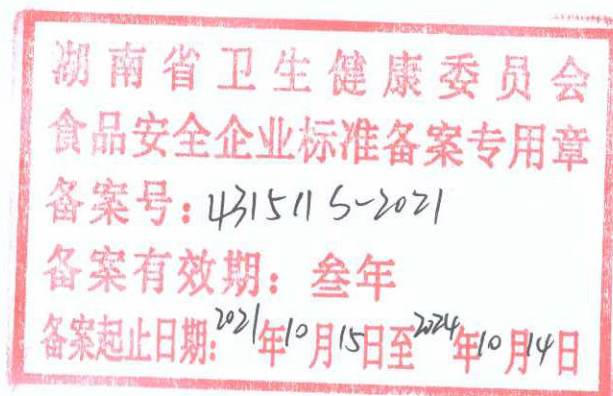


附件3

益阳冠隆誉黑茶发展有限公司企业标准

Q/YGLY 0003S-2021

金花茶



2021-09-09 发布

2021-10-01 实施

益阳冠隆誉黑茶发展有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本标准由益阳冠隆誉黑茶发展有限公司提出。

本标准由益阳冠隆誉黑茶发展有限公司负责解释。

本标准起草单位：益阳冠隆誉黑茶发展有限公司。

本标准主要起草人：张学毛、蔡红梅、黄燕、刘石泉、张太翔、刘章昊。

金花茶

1. 范围

本标准规定了金花茶的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本部分适用于以六大茶类毛茶为主要原料,经过毛茶筛分、半成品拼配、渥堆、汽蒸、压制(或不压制)成型、发花、干燥、成品包装等工艺制成的有冠突散囊菌的茶产品。

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验霉菌和酵母计数

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 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 9833.1-2013 紧压茶 第1部分:花砖茶

GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 32719.1 黑茶 第1部分:基本要求

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

定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号）
国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定（国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

金花茶 Golden Flower Tea

以六大茶类毛茶为主要原料，经过毛茶筛分、半成品拼配、渥堆、汽蒸、发花、干燥、检验、成品包装等工艺生产的散状金花茶产品或以六大茶类毛茶为主要原料经过毛茶筛分、半成品拼配、渥堆、汽蒸、压制成型、发花、干燥、检验、成品包装等工艺制成的条形、圆形状等各种形状的成品和此成品再改形的金花茶产品。

3.2

紧压金花茶 compressed Golden Flower tea

采用人工的力量和模具压制成型金花茶产品。

3.3

轻压金花茶 light-compressed Golden Flower Tea

采用机器压力机和模具压制成型的花花茶产品。

4 产品分类和分级

4.1 散状金花茶 loose Golden Flower tea

产品分为特级和一级。

4.2 压制金花茶

产品分为紧压金花茶和轻压金花茶。

4.3 实物标准样

各等级均设实物标准样，每 3 年更换一次，实物标准样的制备应符合 GB/T 18795 的规定。

5 要求

5.1 基本要求

毛茶：应符合 GB 2762、GB 2763 的有关规定。

5.2 感官品质

5.2.1 散状金花茶

应符合表 1 要求。

表 1 散状金花茶感官品质

级别	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结	尚匀齐	乌黑、油润， 金花茂盛、无杂菌	净	纯正 菌花香	醇厚	橙黄或 橙红尚亮	黄褐；尚嫩， 叶片尚完整
一级	尚紧结	匀整	乌褐尚润，金花茂 盛、无杂菌	尚净	纯正 菌花香	醇和	橙黄尚亮	黄褐，叶片尚 完整

5.2.2 压制金花茶
应符合表 2 要求。

表 2 压制金花茶感官品质

类别	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
紧压	松紧适度，发花茂盛，无杂菌	纯正菌花香	醇正	橙黄明亮	黄褐，叶底尚完整
轻压	松紧适度，发花茂盛，无杂菌	纯正菌花香	醇正	橙黄明亮	黄褐，叶底尚完整

5.3 理化指标
应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标			
	散状茯茶		压制茯茶	
	特级	一级	紧压	轻压
水分（g/100g）	12.0		13.0（计量水分 12.0%）	
总灰分（g/100g）	7.5		8.0	
茶梗（质量分数）/%	6.0	8.0	10.0	8.0
水浸出物（质量分数）/%	26.0	21.0	21.0	21.0
密度/（g/cm ³ ）			0.6~0.8	0.3~0.4
冠突散囊菌/（CFU/g）	30X10 ³			
注：采用计重水分换算成品茶的净含量。				

5.4 卫生指标

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.5 净含量
应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官品质
按 GB/T 23776 的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 试样制备按 GB/T8303 的规定执行。

6.2.2 水分按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.3 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

- 6.2.4 茶梗按 GB/T 9833.1-2013 的规定执行。
- 6.2.5 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。
- 6.2.6 冠突散囊菌按 GB 4789.15 的规定执行。

6.3 卫生指标

- 6.3.1 污染物按 GB2762 的规定执行。
- 6.3.2 农药残留按 GB 2763 的规定执行。

6.4 净含量

按 JJF1070 的规定执行。计算按 GB/T9833.1-2013 中附录 C 的规定执行。

7 检验规则

7.1 抽样

- 7.1.1 抽样以“批”为单位。在加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质规格一致。
- 7.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

每批产品均应作出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、茶梗、净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为第 5 章要求中的全部项目。型式检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- b) 加工原料、生产工艺或生产设备有较大的改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产 3 年以上，恢复生产时；
- d) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.3 判定规则

按第 5 章要求的项目，任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

7.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样或同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标志、标签

产品标志应符合 GB/T 191 的规定。产品标签应符合 GB 7718 和《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

8.2 包装

产品的包装应符合 GB/T 1070 的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品的贮存应符合 GB/T 30375 的规定。

8.5 保质期

在符合 8.2~8.4 的条件下，产品可长期保存。
