

湖南中茶茶业有限公司企业标准

Q/ATZC 0022S—2024

食品安全企业标准

珠兰花茶

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号：4330785-2024

备案日期：2024年5月22日



湖南省
食品安全

2024-04-22 发布

2024-05-27 实施

湖南中茶茶业有限公司 发布



前 言

本标准依据 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》进行格式编写。

本标准由湖南中茶茶业有限公司提出。

本标准由湖南中茶茶业有限公司起草。

本标准由湖南中茶茶业有限公司负责解释。

本标准主要起草人：王伟、肖敦根、叶志国、龙楚鹏、田敏、龙善明、尹洋、张樟。

本标准复审周期为三年。



珠兰花茶

1 范围

本文件规定了珠兰花茶的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以绿茶、黄茶、红茶等为原料，经加工成级型茶坯后，用珠兰鲜花进窖制而成的珠兰花茶。

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，仅所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 8305	茶 水浸出物测定
GB/T 8311	茶粉末和碎茶含量测定
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 13738.2	红茶第2部分：工夫红茶
GB/T 14456.1	绿茶第1部分：基本要求
GB/T 21726	黄茶
NY/T 1391	珠兰花茶加工技术规程
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB/T 23776	茶叶感官审评方法
GB/T 30375	茶叶贮存
GB/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
国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 术语和定义

GB/T 14487《茶叶感官审评术语》中确立的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 珠兰花



包括别称为金粟兰、珍珠兰、鸡爪兰、鱼子兰、茶兰及米兰的香花。植物学名 *Chloranthus spicatus* (Thunb.) Makino，金粟兰科、金粟兰属植物以及植物学名 *Aglaia odorata* Lour.，楝科米仔兰属植物。

3.2 珠兰花干

珠兰鲜花经窰制茶叶后，花色转深黄、花香减弱，经筛花、烘干，呈干花状，花干常伴有花穗。

3.3 珠兰花茶

采用珠兰鲜花与茶坯窰制成的花茶，包括珠兰绿茶、珠兰黄茶、珠兰红茶。

4 产品分类

珠兰绿茶、珠兰红茶、珠兰黄茶。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 栀子花应新鲜、清洁、无杂物、无劣变、无污染。

5.1.2 原料茶应符合 GB/T 14456.1、GB/T 13738.2、GB/T 21726 要求。

5.2 基本要求

5.2.1 品质正常，无异味，无异嗅，无劣变，不着色、无任何添加剂。

5.2.2 产品应洁净，允许含适量花干，不含非茶类夹杂物，且在包装、贮藏、运输和销售过程中不受污染。

5.3 实物标准样

标准实物样为品质的最低界限，每年更换一次。

5.4 感官品质

各类产品的香气、滋味应符合表 1 要求，其他品质应符合相应原料茶等级品质的感官要求。

表 1 香气、 滋味感官品质

项目	要求
香气	有兰香
滋味	醇和 、 爽口

5.5 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）/（%）	≤ 8.5	GB 5009.3
总灰分（质量分数）/（%）	≤ 6.5	GB 5009.4



粉末（质量分数）/（%）	≤	1.0	GB/T 8311
水浸出物（质量分数）/（%）	≥	32	GB/T 8305
注：水浸出物为参考指标。			

5.6 污染物限量
应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	4.0	GB 5009.12

5.7 农药最大残留残留
应符合GB2763的规定。

5.8 净含量及允许短缺量
按国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》
执行。净含量检测按JJF 1070规定进行。

6 生产加工过程的卫生要求
应符合 GB14881 规定。

7 检验规则

7.1 批次

同一批投料生产、同一班次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。

7.2 抽样

按 GB/T 8302 方法抽样。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

每批产品应由公司质检部门抽样检验合格后，并核发合格证，方可出厂。出厂检验项目
为感官品质、水分、粉末、标签标识、净含量。

7.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部要求，正常情况下每半年一次，参考指标可不检。有
下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时



7.4 判定规则

如有指标不符合要求时，可以在同批产品留样中加倍取样复检，以复检结果为准；若仍有指标不合格时，则判该批产品不合格。参考指标不做判定。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装标识内容符合 GB 7718 及相关的规定，运输标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

产品包装及容器应符合 GB 9683 的规定，销售、运输包装应符合 GH/T 1070 的规定。

8.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 规定。

8.5 保质期

在符合上述贮运件下，根据品种不同，产品保质期为24个月。

