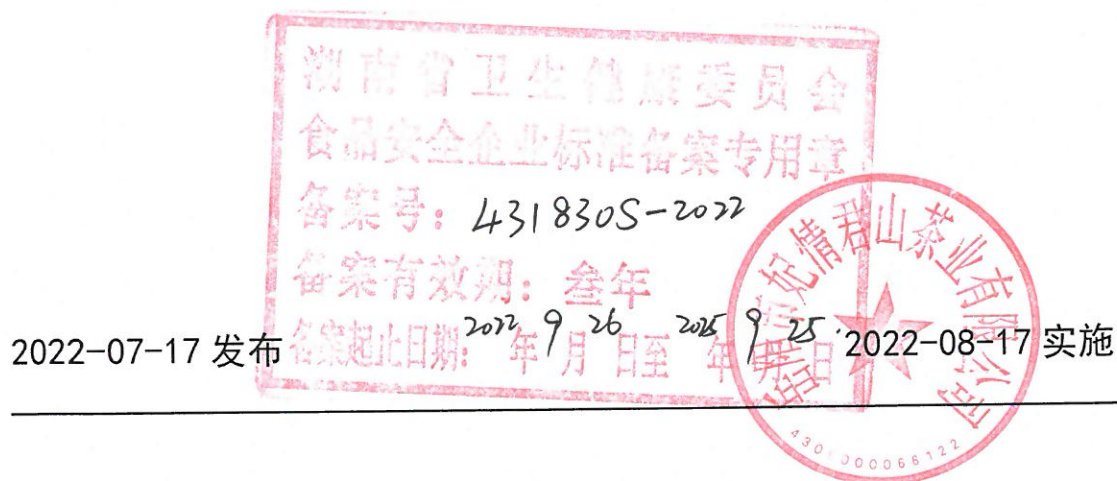


岳阳市妃情君山茶业有限公司企业标准

Q/YYFQ 0001S-2022

食品安全企业标准 茉莉黄茶



2022-07-17 发布

2022-08-17 实施

岳阳市妃情君山茶业有限公司 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》的规定起草。

本标准由岳阳市妃情君山茶业有限公司提出。

本标准由岳阳市妃情君山茶业有限公司起草。

本标准由岳阳市妃情君山茶业有限公司负责解释。

本标准主要起草人：陈耀华、张潇丹。

本标准代替 2022-05-17 发布的 Q/YYFQ 0001S-2022。



茉莉黄茶

1 范围

本标准规定了茉莉黄茶的术语和定义、分类与等级、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以黄茶为原料，由茉莉鲜花窈制（含白兰鲜花打底），而成的茉莉黄茶。

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 8303	茶 水浸出物测定
GB/T 8311	茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 14487	茶叶感官审评术语
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18795	茶叶标准样品制备技术条件
GB/T 22292-2017	茉莉花茶
GB/T 23776	茶叶感官审评方法
GB/T 30766	茶叶分类
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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
国家质量监督检验检疫总局令第 75 号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 术语和定义

GB/T 14487 和 GB/T 30766 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 茉莉黄茶

以岳阳黄茶为原料，采用茉莉鲜花、白兰花（打底用）经过窈制加工而成的产品。

3.2 茉莉黄银针

以黄茶类岳阳银针或君山银针为原料，经过窈制加工而成的产品。

3.3 茉莉黄芽

以岳阳黄芽为原料，经过窈制加工而成的产品。

3.4 茉莉黄叶

以岳阳黄叶为原料，经过窖制加工而成的产品。

3.5 紧压茉莉黄茶

采用茉莉银针或茉莉黄芽或茉莉黄叶，经蒸压、烘干而成的紧压（半紧压）黄茶，呈砖、饼、圆柱、条、球、坨、瓜、碗、薄片等多种形状。

4 分类与等级

4.1 分类

根据鲜叶原料和加工工艺的不同，产品分为4类：茉莉黄银针、茉莉黄芽、茉莉黄叶和紧压茉莉黄茶。

4.2 等级

根据原料嫩度和感官品质，茉莉银针、茉莉黄芽、茉莉黄叶分为特级、一级，紧压茉莉黄茶分为特级、一级、二级。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 黄茶：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.2 茉莉鲜花：应朵朵生理成熟，外观饱满肥大，色泽洁白发亮，单朵、短蒂，无枝叶杂物，当天采摘的新鲜花朵。白兰鲜花（打底用）：色白鲜活，香气浓郁，无涩气。

5.2 基本要求

品质正常，具有以茶香、茉莉花香结合特征的香味，无劣变，无异味，除含有茉莉花干、白兰花干外，不得含有其他非茶类夹杂物，无正常视力可见外来杂质。不着色，不添加任何香味物质，不添加任何添加剂。

5.3 实物标准样

实物标准样为品质的最低界限，每三年更换一次。实物标准样制作规程按 GB/T 18795 的规定执行。

5.4 感官要求

感官要求应符合表1规定，按 GB/T 23776 进行检验。

表1 感官要求

种类和等级	外形				内质			
	形状	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
茉莉黄银针特级	针形，芽头饱满，肥壮，金毫显露	匀齐	净，可见茉莉花瓣	黄较润	鲜浓持久	醇爽	黄亮	黄亮，开水冲泡5分钟后，有80%以上的芽头竖立在杯中
茉莉黄银针一级	针形，芽头较饱满，有金毫	较匀齐	净，可见茉莉花瓣	黄尚润	鲜浓持久	醇爽	黄较亮	黄较亮，开水冲泡5分钟后，有60%以上的芽头竖立在杯中
茉莉黄	芽头饱	匀齐	净，可见	黄较润	鲜浓持久	浓醇爽	黄较亮	黄较亮，肥

芽特级	满, 肥壮		茉莉花瓣					壮, 匀整
茉莉黄芽一级	芽头饱满, 较肥壮	较匀齐	净, 可见茉莉花瓣	黄尚润	鲜浓较持久	浓醇	黄尚亮	黄尚亮, 较肥壮, 较匀整
茉莉黄叶特级	条索较紧, 有茎梗	较匀齐	较净, 可见茉莉花瓣	黄较亮	较鲜浓	较浓醇	黄较明	黄尚亮, 尚软, 尚匀整
茉莉黄叶一级	条索尚紧, 有茎梗	尚匀整	尚净, 可见茉莉花瓣	黄尚亮	尚鲜浓	尚浓醇	黄尚明	黄尚亮, 尚匀, 有嫩梗
紧压茉莉黄茶特级	端正, 纹理较清晰	——	净, 可见茉莉花瓣	黄或褐黄	较鲜浓, 较持久	浓醇	黄明	黄较亮, 较匀, 较柔软
紧压茉莉黄茶一级	较端正, 纹理较清晰	——	较净, 可见茉莉花瓣	黄或褐黄	尚鲜浓	较浓醇	黄较明	黄尚亮, 尚匀, 尚柔软
紧压茉莉黄茶二级	尚端正, 纹理尚清晰	——	尚净, 可见茉莉花瓣	黄或褐黄	尚鲜醇	尚浓醇	黄尚明	黄欠亮, 尚匀, 欠柔软

5.5 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标				检验方法
	茉莉银针	茉莉黄叶	茉莉黄叶	紧压茉莉黄茶	
水分/(g/100g) ≤	8.5			9.0	GB 5009.3
总灰分/(g/100g) ≤	6.8		7.2		GB 5009.4
粉末(质量分数)/(%) ≤	1.2		1.5	——	GB/T 8311
水浸出物(质量分数)/(%) ≥	32.0				GB/T 8305
茉莉花干(质量分数)/(%) ≤	1.5		2.0		GB/T 22292-2017 附录B

5.6 污染物限量

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 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.8 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 的规定进行检测。

6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

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批，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 出厂检验

7.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括：感官、水分、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

7.4.2 型式检验每 6 个月进行一次，凡属下列情况之一时，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 3 个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

7.5.2 所检项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标志

8.1.1 产品的预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

8.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品包装应符合 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 31621 的规定。

8.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，茉莉黄银针、茉莉黄芽、茉莉黄叶的保质期为 36 个月，紧压茉莉黄茶的保质期为 60 个月。