



Q/HXZ

四川省花仙子茶业有限公司企业标准

Q/HXZ0001S-2025

花茶

2025-05-15 发布

2025-05-21 实施

四川省花仙子茶业有限公司 发布



目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 技术要求 2

4 检验规则 3

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 4



前 言

按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《花茶》标准。

本标准由四川省花仙子茶业有限公司提出。

本标准起草单位：四川省花仙子茶业有限公司。

本标准主要起草人：牟家磊。



花茶

1 范围

本标准规定了花茶的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、普洱茶中的一种为茶坯，辅以鲜茉莉花、鲜玫瑰花（重瓣红玫瑰）、鲜桂花、鲜珠兰花、鲜槐花、鲜菊花、鲜金银花、鲜金雀花、鲜代代花、鲜丹凤牡丹花、鲜栀子花等）中的一种或多种，经窈花、复火、提花、包装等工序而成的花茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 21726 黄茶
- GB/T 22291 白茶
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 779 普洱茶

NY/T 780 红茶

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第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家市场监督管理总局令第100号《食品标识监督管理办法》

国家卫生计生委《关于批准裸藻等8种新食品原料的公告》(2013年第10号)

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

3.1.2 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

3.1.3 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。

3.1.4 黄茶应符合 GB/T 21726 的规定。

3.1.5 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。

3.1.6 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。

3.1.7 普洱茶应符合 NY/T 779 的规定。

3.1.8 鲜茉莉花、鲜玫瑰花（重瓣红玫瑰）、鲜桂花、鲜珠兰花、鲜槐花、鲜菊花、鲜金银花、鲜金雀花、鲜代代花、鲜梔子花等）应新鲜、无腐烂，无正常视力可见外来杂质，并符合相应食品标准或有关规定。

3.1.9 鲜丹凤牡丹花应符合国家卫生计生委公告(2013年第10号)和我国现行食品安全国家标准中其他蔬菜的规定。

3.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

各等级花茶产品的感官要求应符合相应原料茶产品标准中等级的要求，其内质香气应符合表1的要求。

表1 花茶内质香气品质要求

级 别	香 气	检验方法
特级	花香浓郁鲜灵持久，汤中花香显	GB/T 23776
一级	花香较浓郁持久，汤中有花香	
二级	花香浓醇，汤中略有花香	
三级	花香尚浓	

3.3 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/(g/100 g)	≤	8.0	GB 5009. 3
水浸出物/(g/100 g)	≥	32.0	GB/T 8305
总灰分/(g/100 g)	≤	6.5	GB 5009. 4
粉末/(g/100 g)	≤	1.0	GB/T 8311
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	4.9	GB 5009. 12
六六六/(mg/kg)	≤	0.2	GB/T 5009. 19、GB 23200. 113
滴滴涕/(mg/kg)	≤	0.2	

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763、GB 2763.1 等国家标准和国家有关规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

预先定量包装的产品按国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、粉末、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 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) 产品定型时;
 - b) 当原料来源发生变化或主要设备更换, 可能影响产品质量时;
 - c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
 - d) 停产 3 个月以上恢复生产时;
 - e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项为本标准 3.2 (感官要求)、3.3 (理化指标) 规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验应当从每批产品中随机抽取满足检验用量的成品进行检测, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验应当从出厂检验合格的产品中随机抽取满足检验用量的产品作为检测样品, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时, 可加倍抽样复验, 复验合格则判为该批产品合格; 如仍有不合格项目, 则判定该批产品为不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家市场监督管理总局令第 100 号《食品标识监督管理办法》的规定, 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定, 封口严密, 包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染; 运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中, 食品贮存时应留有一定间隙, 隔墙离地, 严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下, 自生产之日起, 产品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。