

Q/TFC

夹江天福观光茶园有限公司企业标准



Q/TFC 0005S—2025

代替 Q/TFC 0005S—2021

花茶

2025-05-20 发布

2025-06-01 实施

夹江天福观光茶园有限公司 发 布



目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 产品分类	2
5 技术要求	3
6 试验方法	10
7 检验规则	11
8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	12



前 言

本文件按照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。

本文件代替Q/TFC0005S-2021《花茶》。与Q/TFC0005S-2021相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术指标变化如下：

- 删除了2项规范性引用文件，更新了1项规范性引用文件，新增了2项规范性引用文件；
- 新增术语和定义；
- 产品分类新增：茉莉花茶按质量等级分为：特级、一级、二级、三级；玫瑰花茶、桂花茶、栀子花茶按质量等级分为：特级、一级、二级；按花的种类分为：茉莉花茶、桂花茶、栀子花茶、玫瑰花茶；按茶坯原料的不同分为：栀子花绿茶、栀子花红茶、栀子花乌龙茶；
- 技术要求中原辅料要求绿茶毛茶应符合GB 2762、GB 2763和GB/T 14456.1的规定改为：绿茶应符合GB/T 14456.1的规定，涉及地理标志产品的应符合相关标准的要求；
- 技术要求中原辅料要求红茶毛茶应符合GB 2762、GB 2763和GB/T 13738.2的规定改为：红茶应符合GB/T 13738.2的规定；
- 技术要求中原辅料要求乌龙茶毛茶应符合GB 2762、GB 2763和GB/T 30357.1的规定改为：乌龙茶应符合GB/T 30357.1的规定；
- 技术要求中原辅料要求茉莉鲜花（含白兰鲜花）应新鲜，清洁，无腐烂，无夹杂物，并应符合GB 2762、GB 2763、GB/T 22292和NY/T 1506的规定改为：应新鲜，清洁，无腐烂，无夹杂物，并应符合GB/T 22292和NY/T 1506的规定；
- 技术要求中原辅料要求玫瑰花（重瓣红玫瑰）鲜花应符合卫生部公告2010年第3号的规定改为：应符合《中国药典》2025年版一部相关规定；
- 技术要求中原辅料要求，新增栀子花应符合的规定要求；
- 技术要求中感官要求三级新增：玉露飘香茉莉花茶、梅剑飘香茉莉花茶、飞雪茉莉花茶、竹露飘香茉莉花茶、玉绿飘香茉莉花茶、花毛峰（炒青）茉莉花茶、花毛峰（烘青）茉莉花茶、陕青茉莉花茶；
- 技术要求中感官要求新增：栀子花绿茶、栀子花红茶、栀子花乌龙茶；
- 理化指标中对水分限量指标进行了分类；
- 试验方法中新增取样和试样制备的规定。

本文件由夹江天福观光茶园有限公司提出。

本文件起草单位：夹江天福观光茶园有限公司。

本文件主要起草人：郑连金、郑捷、王静、尹佳。

本文件及其所代替的版本发布情况为：2012年12月22日首次发布，2015年11月26日为第一次修订，2018年6月20日为第二次修订，2020年03月23日为第三次修订，2021年07月05日为第四次修订，本次为第五次修订。



花茶

本文件规定了花茶的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于夹江天福观光茶园有限公司花茶的生产、销售和检验。

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 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.176 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定
- 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 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 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
- GB 14481 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 22292 茉莉花茶
- GB 23200.112 食品安全国家标准 植物源性食品中9种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法
- 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 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中90种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法
- GB/T 23204 茶叶中519种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- 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

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1117 桂花茶

NY/T 1506 绿色食品 食用花卉

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》

原国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第 123 号《食品标识管理规定》

《中华人民共和国药典》（2025年版一部）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

花茶

以茶叶和鲜花为原料，经鲜花窈制等工艺制成，具有鲜花香气的茶叶产品。

3.2

茉莉花茶

以绿茶、红茶、乌龙茶中的一种为基本原料，经加工成级型坯后，辅以茉莉鲜花（含白兰鲜花打底），经窈制、起花、烘干、提花、精制、包装而成的花茶。

3.3

桂花茶

以绿茶、红茶、乌龙茶中的一种为基本原料，经加工成级型坯后，辅以可食桂花鲜花，经窈制、起花、烘干、提花、精制、包装而成的花茶。

3.4

栀子花茶

以绿茶、红茶、乌龙茶中的一种为基本原料，经加工成级型坯后，辅以栀子鲜花，经窈制、起花、烘干、提花、精制、包装而成的花茶。

3.5

玫瑰花茶

以绿茶、红茶、乌龙茶中的一种为基本原料，经加工成级型坯后，辅以玫瑰花（重瓣红玫瑰鲜花），经窈制、起花、烘干、提花、精制、包装而成的花茶。

4 产品分类

4.1 茉莉花茶按质量等级分为：特级、一级、二级、三级；玫瑰花茶、桂花茶、栀子花茶按质量等级分为：特级、一级、二级。

4.2 按花的种类分为：茉莉花茶、桂花茶、栀子花茶、玫瑰花茶。

4.2.1 茉莉花茶

4.2.1.1 按绿茶茶坯原料的不同分为：烘青茉莉花茶、炒青（含半烘炒）茉莉花茶、碎茶茉莉花茶、片茶茉莉花茶；

4.2.1.2 按产品实际特性分为：玉露飘香茉莉花茶、梅剑飘香茉莉花茶、飞雪茉莉花茶、竹露飘香茉莉花茶、玉绿飘香茉莉花茶、花毛峰（炒青）茉莉花茶、花毛峰（烘青）茉莉花茶、香片茉莉花茶、茉莉花茶、陕青茉莉花茶。

4.2.2 桂花茶

按茶坯原料的不同分为：扁形桂花绿茶、卷曲形桂花绿茶、桂花红茶、桂花乌龙茶。

4.2.3 栀子花茶

按茶坯原料的不同分为：栀子花绿茶、栀子花红茶、栀子花乌龙茶。

4.2.4 玫瑰花茶

按产品实际特性分为：玫瑰绿茶、金玉飘香玫瑰花茶。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 绿茶

应符合 GB/T 14456.1的规定，涉及地理标志产品的应符合相关标准的要求。

5.1.2 红茶

应符合 GB/T 13738.2的规定。

5.1.3 乌龙茶

应符合 GB/T 30357.1 的规定。

5.1.4 茉莉鲜花（含白兰鲜花）

应新鲜，清洁，无腐烂，无夹杂物，并应符合 GB/T22292 和 NY/T 1506 的规定。

5.1.5 可食桂花鲜花

应新鲜，清洁，无腐烂，无夹杂物，并应符合GB 2762、GB 2763、GH/T 1117和NY/T 1506的规定。

5.1.6 玫瑰花（重瓣红玫瑰）鲜花

应符合《中华人民共和国药典》2025年版一部中的相关规定。

5.1.7 栀子花

应符合《中华人民共和国药典》2025年版一部中的相关规定。

5.1.8 生产用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

5.2.1 玉露飘香茉莉花茶

玉露飘香茉莉花茶感官要求应符合表1要求。

表1 玉露飘香茉莉花茶感官要求

级别	要求								
	外形				内质				
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底	
特级	紧秀、卷曲、显毫、显锋苗	匀整	绿黄、鲜润	匀净	鲜灵、馥郁	鲜浓、纯爽	浅绿黄、清澈	细嫩、绿黄、明亮	
一级	细紧、卷曲、有毫、显锋苗	匀整	绿黄、尚润	净	浓、纯	浓醇	绿黄、明亮	嫩匀、绿黄、明亮	
二级	紧结、尚卷曲、有锋苗	尚匀整	绿黄	有嫩茎	尚浓、纯	尚浓醇	绿黄、尚亮	黄绿、软亮	
三级	紧结、尚卷曲	尚匀整	深绿	有嫩茎	欠浓、纯	欠浓醇	绿黄、尚亮	黄绿、软亮	

5.2.2 梅剑飘香茉莉花茶

梅剑飘香茉莉花茶感官要求应符合表2要求。

表2 梅剑飘香茉莉花茶感官要求

级别	要求								
	外形				内质				
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底	
特级	肥壮、挺秀、显毫	匀整	绿黄、鲜润	匀净	鲜灵、馥郁、纯正	鲜浓、爽口	绿黄、清澈	肥嫩、绿黄、明亮	
一级	壮实、挺直、尚显毫	匀整	绿黄、润	匀净	鲜纯、浓	浓醇、尚厚	绿黄、明亮	嫩匀、绿黄、明亮	
二级	挺直、有毫	尚匀整	绿黄、尚润	净	纯正、尚浓	尚浓醇	绿黄、尚亮	黄绿、软亮	
三级	挺直、有毫	尚匀整	绿黄	净	纯正、欠浓	欠浓醇	绿黄、尚亮	黄绿、软亮	

5.2.3 飞雪茉莉花茶

飞雪茉莉花茶感官要求应符合表3要求。

表3 飞雪茉莉花茶感官要求

级别	要求								
	外形				内质				
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底	
特级	扁平、挺秀、重实	匀整	绿黄、鲜润	匀净	鲜灵、浓纯、持久	鲜浓、醇厚	黄绿、清澈	肥嫩、绿黄、明亮、匀	
一级	扁平、挺直	匀整	绿黄、润	匀净	鲜纯、尚浓	浓醇、尚厚	黄绿、明亮	嫩匀、绿黄	
二级	较扁平、尚挺直	尚匀整	绿黄、尚润	净	尚浓纯	尚浓醇	黄绿、尚亮	绿黄、较匀	
三级	较扁平	尚匀整	绿黄	净	欠浓纯	欠浓醇	黄绿、尚亮	绿黄、较匀	

5.2.4 竹露飘香茉莉花茶

竹露飘香茉莉花茶感官要求应符合表4要求。

表4 竹露飘香茉莉花茶感官要求

级别	要求							
	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	扁平、挺秀、重实	匀整	绿黄、油润	匀净	鲜灵、馥郁	鲜浓、厚	黄绿、鲜亮、清澈	肥嫩、绿黄、明亮
一级	扁平、挺直	匀整	绿黄、油润	匀净	浓、纯	浓醇、尚厚	黄绿、明亮	嫩匀、绿黄
二级	扁平、尚挺直	匀	绿黄、尚润	净	尚浓、纯	尚浓醇	黄绿、尚亮	绿黄、较匀
三级	扁平	匀	绿黄	净	欠浓、纯	欠浓醇	黄绿、尚亮	绿黄、较匀

5.2.5 玉绿飘香茉莉花茶

玉绿飘香茉莉花茶感官要求应符合表5要求。

表5 玉绿飘香茉莉花茶感官要求

级别	要求							
	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结、挺秀、显毫、显锋苗	匀整	黄绿、油润	匀净	鲜浓、持久	浓醇、尚厚	绿黄、清澈	黄绿、柔软、明亮
一级	紧结、挺直、有毫、有锋苗	匀整	黄绿、尚润	匀净	鲜纯、尚浓	浓、纯	绿黄、明亮	黄绿、较软亮
二级	紧直、有锋苗	整	黄绿	净	尚浓纯	尚浓、纯	绿黄	黄绿
三级	紧直	整	黄绿	净	欠浓纯	欠浓、纯	绿黄	黄绿

5.2.6 花毛峰（炒青）茉莉花茶

花毛峰（炒青）茉莉花茶感官要求应符合表6要求

表6 花毛峰（炒青）茉莉花茶感官要求

级别	要求							
	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧秀、卷曲	匀整	黄绿、润	匀净	鲜浓、持久	浓醇、厚	绿黄、明亮	黄绿、柔软、明亮
一级	细紧、尚卷曲	匀整	黄绿、尚润	匀净	浓、纯	浓醇	绿黄、尚明亮	黄绿、明亮
二级	紧结、钩曲	尚匀整	黄绿	有嫩茎	尚浓、平	尚浓醇	绿黄	黄绿、尚匀
三级	紧结	尚匀整	黄绿	有嫩茎	欠浓、平	欠浓醇	绿黄	黄绿、尚匀

5.2.7 花毛峰（烘青）茉莉花茶

花毛峰（烘青）茉莉花茶感官要求应符合表7要求。

表7 花毛峰（烘青）茉莉花茶感官要求

级别	要求							
	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结、显锋苗	匀整	黄绿、润	匀净	鲜浓、纯	浓醇、尚厚	绿黄、清澈	黄绿、柔软、尚亮



表7 花毛峰（烘青）茉莉花茶感官要求（续）

级别	要求							
	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
一级	紧结、有锋苗	匀整	黄绿、尚润	稍有嫩茎	浓、纯	浓醇	绿黄、明亮	黄绿、尚匀
二级	尚紧结	尚匀整	黄绿	有嫩茎	尚浓、平	尚浓	绿黄	黄绿
三级	尚紧结	尚匀整	深绿	有嫩茎	欠浓、平	欠浓	绿黄	黄绿

5.2.8 香片茉莉花茶

香片茉莉花茶感官要求应符合表8要求

表8 香片茉莉花茶感官要求

级别	要求							
	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧秀、卷曲	匀整	黄绿、润	匀净	鲜浓、持久	浓醇、尚厚	黄绿、清澈	黄绿、柔软、明亮
一级	细紧、卷曲	匀整	黄绿、尚润	尚净	鲜纯	浓醇	黄绿、明亮	黄绿、明亮
二级	紧结、钩曲	尚匀整	黄绿	稍有嫩茎	尚浓、纯	尚浓醇	黄绿、尚亮	黄绿、尚匀
三级	尚紧结、钩曲	尚匀整	黄绿、稍暗	有嫩茎	尚浓、纯	醇和	黄绿	黄绿

5.2.9 茉莉花茶

茉莉花茶感官要求应符合表9要求。

表9 茉莉花茶感官要求

级别	要求							
	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结显锋苗	匀整	黄绿润	净	鲜浓、持久	浓醇、尚厚	黄绿、清澈	黄绿、柔软、明亮
一级	紧结	匀整	黄绿尚润	尚净	鲜纯	浓醇	黄绿、明亮	黄绿、明亮
二级	尚紧结	尚匀整	黄绿	稍有嫩茎	尚浓、纯	尚浓醇	黄绿、尚亮	黄绿、尚亮
三级	紧实	尚匀整	尚黄绿	有嫩茎	尚浓、平	醇和	黄绿	绿黄、欠匀

5.2.10 陕青茉莉花茶

陕青茉莉花茶感官要求应符合表10要求。

表10 陕青茉莉花茶感官要求

级别	要求							
	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细紧、卷曲	匀整	乌绿、油润	匀净	鲜浓、纯	浓醇、尚厚	黄绿、清澈	黄绿、柔软、明亮
一级	紧结、卷曲	尚匀整	灰绿	稍有嫩茎	浓、纯	尚浓醇	黄绿、明亮	黄绿、尚亮



表 10 陕青茉莉花茶感官要求（续）

级别	要求							
	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
二级	尚紧结、钩曲	尚匀整	灰绿	有嫩茎	尚浓、纯	醇和	黄绿、尚亮	黄绿
三级	尚紧结	尚匀整	灰绿	有嫩茎	欠浓、纯	欠醇和	黄绿、尚亮	黄绿

5.2.11 玫瑰绿茶

玫瑰绿茶感官要求应符合表11要求。

表11 玫瑰绿茶感官要求

级别	要求							
	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧直、挺秀	匀整	绿、油润	匀净	鲜浓、持久	鲜浓、尚厚	黄绿、清澈	黄绿、嫩匀、明亮
一级	挺直	匀整	绿、润	净	鲜浓、纯	鲜纯	黄绿、明亮	黄绿、明亮、匀齐
二级	挺直	匀整	绿、尚润	净	尚浓、纯	浓、纯	黄绿	黄绿、尚匀

5.2.12 金玉飘香玫瑰花茶

金玉飘香玫瑰花茶感官要求应符合表12要求。

表12 金玉飘香玫瑰花茶感官要求

级别	要求							
	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	扁平、挺秀	匀整	绿黄、油润	匀净	鲜灵、馥郁	浓醇、鲜爽	黄绿、清澈	肥嫩、明亮
一级	扁平、挺直	匀整	绿黄、润	匀净	鲜灵、浓郁	浓醇	黄绿、明亮	嫩绿、匀齐
二级	扁平	匀整	绿、润	净	鲜灵	醇正	黄绿	绿、亮

5.2.13 扁形桂花绿茶

扁形桂花绿茶感官要求应符合表13要求。

表13 扁形桂花绿茶感官要求

级别	要求							
	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	扁平挺秀	匀整	绿黄油润	匀净	浓郁持久	醇厚	嫩绿黄明亮	嫩绿黄、匀齐明亮
一级	扁平挺直	匀整	绿黄尚润	洁净	浓郁尚持久	较浓厚	嫩绿黄明亮	绿黄、尚匀齐明亮
二级	扁直	较匀整	绿黄	较匀净	浓	尚浓醇	绿黄尚亮	绿黄、尚亮

5.2.14 卷曲形桂花绿茶

卷曲形桂花绿茶感官要求应符合表14要求。

表14 卷曲形桂花绿茶感官要求

级别	要求							
	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细紧、卷曲	匀整	嫩绿黄、显毫	净	浓郁持久	醇厚	嫩绿黄、明亮	嫩绿黄、匀齐明亮
一级	紧细、较卷曲	匀整	绿黄、有毫	净	浓郁尚持久	较醇厚	绿黄明亮	绿黄明亮、尚匀齐
二级	较紧细、较卷曲	较匀整	绿黄	净稍有嫩茎	浓	浓醇	绿黄	绿黄明亮、尚匀
三级	紧结、尚卷曲	尚匀整	绿黄	尚净、有嫩茎	尚浓	尚浓	绿黄	有嫩单片、绿黄尚亮

5.2.15 桂花红茶

桂花红茶感官要求应符合表15要求。

表15 桂花红茶感官要求

级别	要求							
	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细嫩、显金毫	匀整	乌润带金黄	净	浓郁、持久、桂花香明	醇厚、桂花香明、回甘	红艳、明亮	铜红匀亮、软嫩、显芽头
一级	细紧显锋苗、有金毫	较匀整	乌润	净	清高、持久、桂花香明	醇厚、带有桂花香	红亮	铜红匀亮、尚软
二级	紧细、有锋苗	尚匀整	乌、较润	尚净、有嫩茎	桂花香、尚清高	醇和、带桂花香	尚红亮	红、尚软亮

5.2.16 桂花乌龙茶

桂花乌龙茶感官要求应符合表16要求。

表16 桂花乌龙茶感官要求

级别	要求							
	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥壮、紧结、重实	匀整	乌润	洁净	浓郁、持久、桂花香明	醇厚、桂花香明、回甘	橙黄、清澈	肥厚、软亮匀整
一级	较肥壮、结实	较匀整	较乌润	净	清高、持久、桂花香明	醇厚、带有桂花香	深橙黄、清澈	尚软亮、匀整
二级	稍肥壮、略结实	尚匀整	尚乌润	尚净、稍有嫩梗	桂花香尚清高	醇和、带有桂花香	橙黄、深黄	稍软亮、略匀整

5.2.17 栀子花绿茶

栀子花绿茶感官要求应符合表17要求。



表17 栀子花绿茶感官要求

级别	要求							
	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细紧、卷曲、显毫、显锋苗	匀整	绿黄	净	浓郁、持久	浓醇	绿黄、明亮	细嫩、绿黄、明亮
一级	细紧、卷曲、有毫、显锋苗	匀整	绿黄	净	浓郁、持久	尚浓醇	绿黄、明亮	绿黄、柔软、明亮
二级	紧结、卷曲	匀整	黄绿、润	匀净	浓郁、持久	浓厚	绿黄、明亮	黄绿、柔软、明亮

5.2.18 栀子花红茶

栀子花红茶感官要求应符合表18要求。

表18 栀子花红茶感官要求

级别	要求							
	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细嫩、显金毫	匀整	乌润带金黄	净	浓郁、持久、桂花香明	醇厚、桂花香明、回甘	红艳、明亮	铜红匀亮、软嫩、显芽头
一级	细紧显锋苗、有金毫	较匀整	乌润	净	清高、持久、桂花香明	醇厚、带有桂花香	红亮	铜红匀亮、尚软
二级	紧细、有锋苗	尚匀整	乌、较润	尚净、有嫩茎	桂花香、尚清高	醇和、带桂花香	尚红亮	红、尚软亮

5.2.19 栀子花乌龙茶

栀子花乌龙茶感官要求应符合表19要求。

表19 栀子花乌龙茶感官要求

级别	要求							
	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥壮、紧结、重实	匀整	乌润	洁净	浓郁、持久、桂花香明	醇厚、桂花香明、回甘	橙黄、清澈	肥厚、软亮匀整
一级	较肥壮、结实	较匀整	较乌润	净	清高、持久、桂花香明	醇厚、带有桂花香	深橙黄、清澈	尚软亮、匀整
二级	稍肥壮、略结实	尚匀整	尚乌润	尚净、稍有嫩梗	桂花香尚清高	醇和、带有桂花香	橙黄、深黄	稍软亮、略匀整

5.3 理化指标

理化指标应符合表20的规定。

表20 理化指标

项目	要求			
	茉莉花茶	玫瑰花茶	栀子花茶	桂花茶
水分/(g/100g) ≤	8.5			8.0
总灰分/(g/100g) ≤	6.5			

表 20 理化指标 (续)

项目	要求			
	茉莉花茶	玫瑰花茶	梔子花茶	桂花茶
水浸出物/(g/100g) ≥	34.0			
粉末/(g/100g) ≤	1.0			
花干/(g/100g) ≤	5.0			
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	4.9			
六六六/(mg/kg) ≤	0.2			
滴滴涕/(mg/kg) ≤	0.2			
氰戊菊酯和S-氰戊菊酯/(mg/kg) ≤	0.1			
氯氰菊酯/(mg/kg) ≤	20			
甲拌磷/(mg/kg) ≤	0.01			
克百威/(mg/kg) ≤	0.02			
乙酰甲胺磷/(mg/kg) ≤	0.05			
三氯杀螨醇/(mg/kg) ≤	0.01			

5.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.5 农药残留限量

应符合GB 2763等国家标准和国家有关规定。

5.6 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《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 取样

取样按 GB/T 8302 规定执行。

6.2 试样制备

试样制备按 GB/T 8303 规定执行。

6.3 感官要求

按 GB/T 23776 的规定进行检验。

6.4 水分

按 GB 5009.3的规定进行检验。

6.5 总灰分

按 GB 5009.4 的规定进行检验。

6.6 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定进行检验。

6.7 粉末

按 GB/T 8311 的规定进行检验。

6.8 花干

称取混合均匀试样50g(准确至0.1g)，拣出花干，以质量分数计。

6.9 铅

按GB 5009.12的规定进行检验。

6.10 六六六、滴滴涕、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氯氰菊酯、甲拌磷

按GB 23200.113、GB/T 5009.19的规定进行检验。

6.11 克百威

按GB 23200.112的规定进行检验。

6.12 乙酰甲胺磷

按GB 23200.113、GB 23200.116的规定进行检验。

6.13 三氯杀螨醇

按GB 23200.113、GB/T 5009.176的规定进行检验。

6.14 污染物限量

按GB 2762的规定进行检验。

6.15 农药残留限量

按GB 2763的规定进行检验。

6.16 净含量

按JJF 1070的规定进行检验。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 检验分类



检验分为出厂检验和型式检验。

7.3 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

7.4 出厂检验

7.4.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

7.4.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、总灰分、粉末、净含量及允许短缺量。

7.5 型式检验

7.5.1 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

7.5.2 型式检验每半年进行一次，当有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 正式生产后，当原材料、配方、工艺发生较大变化时；
- c) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督管理部门提出型式检验要求时；
- f) 质量仲裁需要时。

7.6 抽样方法和抽样数量

7.6.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 600g（不低于 4 个最小销售单元）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。

7.6.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 1.2kg（不低于 8 个最小销售单元）的产品进行检测，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

7.7 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。

8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标志、标签

8.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的要求。

8.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 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。

8.3 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。

8.4 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。

8.5 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。
