

Q/ZXYC

紫阳县向阳茶厂企业标准

Q/ZXYC 0001S—2021

紫阳金钱橘茶（调味茶）



Q/610000-13138S-2021
有效期至 20241102

2021-09-18 发布

2021-10-18 实施

紫阳县向阳茶厂 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

本标准由紫阳县向阳茶厂提出。

本标准由紫阳县向阳茶厂负责起草。

本标准起草人：黄建成。

本标准批准人：黄定繁。

本标准属首次发布。



紫阳金钱橘茶（调味茶）

1 范围

本标准规定了紫阳金钱橘茶（调味茶）的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以紫阳红茶或紫阳白茶或茯茶为原料，紫阳金钱橘经清洗、晾干、去掉果肉、二次清洗并拣选完整果皮、晾干形成金钱橘壳，茶叶经回潮后填充到金钱橘壳内，经烘干、拣选、包装制成的紫阳金钱橘茶（调味茶）。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

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 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 5009.20	食品中有机磷农药残留量的测定
GB/T 5009.103	植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
GB/T 5009.110	植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
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 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 22291	白茶
GB/T 23776	茶叶感官审评方法
GH/T 1070	茶叶包装通则
GH/T 1071	茶叶储存通则
DBS61/ 0006	食品安全地方标准 泾阳茯砖茶
DB61/T 307.1	紫阳富硒茶
DB6109/T 6.2	安康市地方标准 紫阳金钱橘
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（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法	

3 术语和定义

3.1 紫阳金钱橘

紫阳金钱橘栽培历史悠久，因似古铜钱般大小，色泽亮丽，黄里透红，故名金钱橘。果实呈扁圆形，果面较光滑，横径 2.8~4.8cm，纵径 3.0~4.4cm，果皮厚 1.2~2.0mm，是安康市紫阳县传统地方优良柑桔果品。

3.2 紫阳金钱橘茶

紫阳金钱橘茶是将紫阳金钱橘经清洗、晾干、去掉果肉、二次清洗并拣选完整果皮、晾干形成金钱橘壳，再将紫阳特有的茶叶（红茶或茶白），经回潮后填充到金钱橘壳内，经烘干、拣选、包装制成的产品。

4 产品分类

根据填充茶叶的不同，产品可分为紫阳金钱橘红茶、紫阳金钱橘白茶和紫阳金钱橘茯茶。

4.1 紫阳金钱橘红茶

紫阳金钱橘红茶是以紫阳红茶为原料，紫阳金钱橘经清洗、晾干、取出果肉、保留完整果皮，茶叶经回潮后填充到金钱橘壳内，经烘干、拣选、包装制成的紫阳金钱橘茶（调味茶）。

4.2 紫阳金钱橘白茶

紫阳金钱橘白茶是以紫阳白茶为原料，紫阳金钱橘经清洗、晾干、取出果肉、保留完整果皮，茶叶经回潮后填充到金钱橘壳内，经烘干、拣选、包装制成的紫阳金钱橘茶（调味茶）。

4.3 紫阳金钱橘茯茶

紫阳金钱橘茯茶是以茯茶为原料，紫阳金钱橘经清洗、晾干、取出果肉、保留完整果皮，茶叶经回潮后填充到金钱橘壳内，经烘干、拣选、包装制成的紫阳金钱橘茶（调味茶）。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 紫阳红茶：应符合 DB61/T 307.1 的规定。

5.1.2 紫阳白茶：应符合 GB/T 22291 的规定。

5.1.3 茯茶：应符合 DBS61/0006 的规定。

5.1.4 紫阳金钱橘：采摘自紫阳本地，应新鲜或冷藏良好，无腐烂，无霉变，并应符合 DB6109/T 6.2 的规定。

5.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求		
	紫阳金钱橘红茶	紫阳金钱橘白茶	紫阳金钱橘茯茶
色泽	果皮呈红褐色，内容物呈黑褐色或深褐色，冲泡后汤色红亮	果皮呈红褐色，内容物呈银灰色或灰绿色，冲泡后汤色黄亮	果皮呈红褐色，内容物呈黑褐色或深褐色，冲泡后汤色红亮
香气、滋味	具有红茶和金钱橘特有的气味，冲泡后香气纯正，滋味醇厚，无异味	具有白茶和金钱橘特有的气味，冲泡后香气纯正，滋味清爽，无异味	具有茯茶和金钱橘特有的气味，冲泡后香气纯正，滋味清爽，无异味
组织形态	呈紫阳金钱橘鲜果原形，顶部有开口，无裂纹；果皮内茶叶堆积紧凑，具有茶叶应有的外形；应干燥、无霉变、无虫蛀		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分（质量分数）/(%)	≤ 8.5
总灰分（质量分数）/(%)	≤ 8.0
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 4.9
六六六/(mg/kg)	≤ 0.2
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.2
三氯杀螨醇/(mg/kg)	≤ 0.01
氰戊菊酯/(mg/kg)	≤ 0.1
乙酰甲胺磷/(mg/kg)	≤ 0.05
杀螟硫磷/(mg/kg)	≤ 0.5

5.4 净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.5 原料及食品添加剂

5.5.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

5.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.5.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

5.6 污染物限量及农药残留量

5.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.6.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

按 GB/T 14487 和 GB/T 23776 的规定执行。取被测样品，打开最小包装袋中的内容物，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态及杂质，嗅其气味；取 1 个被测样品，置于 200 mL 烧杯中，加入约 150 mL、90℃~100℃ 的水，浸泡 5~6 min 后，嗅其气味，品尝其滋味，静置 2 min 后，在自然光线下观察其汤色、组织形态及杂质。

6.2 理化指标

6.2.1 样品制备：按 GB/T 8303 执行。

6.2.2 水分：按 GB 5009.3 执行。

6.2.3 总灰分：按 GB 5009.4 执行。

6.2.4 铅：按 GB 5009.12 执行。

6.2.5 六六六、滴滴涕：按 GB/T 5009.19 执行。

6.2.6 三氯杀螨醇：按 GB/T 5009.176 执行。

6.2.7 氰戊菊酯：按 GB/T 5009.110 执行。

6.2.8 乙酰甲胺磷：按 GB/T 5009.103 执行。

6.2.9 杀螟硫磷：按 GB/T 5009.20 执行。

6.3 净含量允差：按 JJF 1070 的规定执行。

6.4 其他农药残留限量：按 GB 2763 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一批投料、同一生产线生产的同一品质和规格的产品为一个生产批。

7.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官要求、水分和净含量允差。

7.3.3 型式检验为本标准 5.2~5.4 的全部项目。

7.3.4 一般情况下，每年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺发生较大变化时；
- b) 停产3个月以上（包括3个月）再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；

7.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。

8 标签、包装、运输和贮存

8.1 标签标识

8.1.1 标签：应符合 GB 7718 的规定。

8.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

应符合GH/T 1070的规定。

8.3 运输

应使用符合卫生要求的运输工具和容器运输，运输过程中应注意防止雨淋和污染。不得与有毒、有害或有腐蚀、有异味物品混装运输。

8.4 贮存

应贮存于通风、阴凉、无污染的环境下，并且符合GH/T 1071的规定。

在本标准规定条件下，产品保质期为24个月。