

T/NNAS

团 体 标 准

T/NNAS XXXX—XXXX

柳江九品香水莲花茶

Liujiang jiupin perfume lotus tea

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

南宁市标准化协会 发布

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由柳州市柳江区市场监督管理局提出。

本文件由南宁市标准化协会归口。

本文件起草单位：柳州市柳江区市场监督管理局、柳州市柳江区农业农村局、柳州市柳江区百朋镇政府、南宁市标准化协会、广西东标标准化质量认证咨询服务有限责任公司。

本文件主要起草人：

柳江九品香水莲花茶

1 范围

本文件界定了柳江九品香水莲花茶的术语和定义，规定了柳江九品香水莲花茶的产品分类与分级、产品生产要求、试验方法、检验规则、包装、标志、标签、运输和贮存等要求。

本文件适用于广西壮族自治区柳州市柳江区生产的柳江九品香水莲花茶。

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。

GH/T 1077 茶叶加工技术规程
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 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/T 23776 茶叶感官审评方法
GB/T 30375 茶叶贮存
GB/T 31748 茶鲜叶处理要求
GH/T 1070 茶叶包装通则
DB45/T 203 绿色食品茶叶生产技术规程
NY/T 5010 无公害农产品种植业产地环境条件
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
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70号（2023））
食品标识管理规定（国家质量监督检验检疫总局令第123号（2009））

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

柳江九品香水莲花茶 *Liujiang jiupin perfume lotus tea*

指柳江区选育种植的优良品系、品种睡莲，分为金、黄、紫、蓝、赤、茶、绿、红、白等九大色系，每一个花色有不同的花香及味道，由轻香到浓缩芳香。经摘花、修花、清洗、分级、装盘、烘干等加工工艺制作而成花茶。

4 产品分级

4.1 九品香水莲花茶根据外形、香气、口感、汤色四个要求划分等级。

4.2 各等级莲花茶应符合相应原料茶产品标准中等级的要求，内质香气符合 5.4 的要求。

5 产品生产要求

5.1 基本要求

- 5.1.1 鲜花应新鲜、清洁、无非莲花类夹杂物。
- 5.1.2 每批采摘的花朵无破损。
- 5.1.3 品质正常，无劣变、无异味、无异嗅，不得含有任何添加剂。

5.2 工艺流程

见图1。

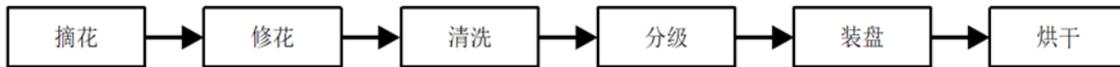


图1 柳江九品香水莲花茶生产工艺流程

5.3 工艺操作要求

5.3.1 摘花

早晨九点前采摘新鲜莲花，将采摘的莲花装进泡沫箱运输至车间。

5.3.2 修花

剪去花杆，修剪残花。

5.3.3 清洗

流动清水漂洗，去除杂质。

5.3.4 分级

根据莲花大小、花瓣完整度进行分级。

5.3.5 装盘

经过分级的莲花摊开平铺在网格盘中。

5.3.6 烘干

热风干燥至无返潮情况。

5.4 感官品质要求

应符合表1的规定。

表1 莲花茶感官品质要求

级 别	项 目			
	外形	内 质		
		香气	口感	汤色
一级品	茶叶外形完整，色泽亮丽	浓郁	醇厚	金黄色不浑浊
二级品	茶叶外形基本完整，色泽一般	较淡	普通	嫩黄色略浑浊
三级品	茶叶外形不完整，色泽暗淡	微弱	较差	嫩黄色且浑浊

5.5 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	要 求
水分 / (g/100 g)	≤ 8.0
总灰分 (以干物质计) / (g/100 g)	≤ 6.5
水浸出物 (质量分数) / %	≥ 32.0
粉末 (质量分数) / %	≤ 1.0

5.6 安全指标

应符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官品质

按GB/T 23776的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

检验按GB 5009.3的规定执行。

6.2.2 总灰分

检验按GB 5009.4的规定执行。

6.2.3 水浸出物

检验按GB/T 8305的规定执行。

6.2.4 粉末

检验按GB/T 8311的规定执行。

6.3 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 取样

7.1.1 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，同批产品的品质和规格应一致。

7.1.2 取样以“批”为单位，取样方法按GB/T 8302的规定执行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、总灰分、水浸出物、粉末、净含量和标签。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件5.1及5.4~5.7要求的全部项目，检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- b) 加工原料、生产工艺、生产地址或生产设备有明显改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产一年以上再次生产时；
- d) 国家法定质量监督机构提出要求时。

7.3 判定规则

7.3.1 当感官指标、理化指标、安全指标和净含量均符合本标准规定时，则判该批产品合格。

7.3.2 凡有劣质、有污染或有异味与安全指标不合格的，均判为不合格产品，不得销售。

7.3.3 型式检验时,技术要求规定的各项检验中如有一项不符合技术要求的产品,则判为不合格产品。

7.3.4 除安全指标外,理化指标有一项不合格或感官指标不符合判定级别的,可在原批中加倍抽取样本检验不合格项目,检验中仍有一项或以上不合格的,则判为不合格品。

7.4 复验

对检验结果有争议时,应对留存样进行不合格项目的复验,或在同批产品中加倍随机取样复验。重新取样应由交接双方会同进行,以复验结果为准。

8 标识、包装、运输和贮存

8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 的规定,产品标识应符合国家质量监督检验检疫总局令 123 号(2009)《食品标识管理规定》的规定。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

应符合GH/T 1070的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

8.3.2 运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施。

8.3.3 不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.3.4 装卸时应轻装轻卸,防撞击,防重压。

8.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。
