

花茶销售质检检测怎么做

产品名称	花茶销售质检检测怎么做
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	检测范围:花茶检测 周期:5-7天 服务范围:全国
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	13545270223

产品详情

花茶是将植物的花或叶或其果实泡制而成的茶，是中国特有的一类再加工茶。其是利用茶善于吸收异味的特点，将有香味的鲜花和新茶一起闷，茶将香味吸收后再把干花筛除，制成的花茶香味浓郁，茶汤色深。花茶又可细分为花草茶和花果茶。

检测范围：玫瑰花茶、杜仲花草茶、勿忘我花茶、金盏花茶、百合花茶、茉莉花茶、自制花茶等。

鉴别花茶质量的优劣，需要从色、香、味、形方面去检验。

1、色泽：纯绿无光的花茶，质量优，灰绿光亮的花茶，质量次。

2、香味：有绿茶之清香，又有鲜花之芬芳，具有花郁茶香的花茶，才是佳品，如果只有茶香而无芬芳，则花少，只有花香而茶味淡薄的，则花已漫茶。有的商贩，用低级花茶窖制一次，里面再掺入大量茶厂中废弃的干花，冒充高级花茶，实质上是低级花茶。

3、滋味：干茶是难以鉴别的，只有用开水冲泡后才能鉴别。取3克花茶，放在150毫升的茶杯中，用开水泡5分钟，然后将茶汤倒入另一只杯中，先闻杯中留下的茶根香气，再看茶汤的颜色，优质花茶色泽黄亮，质次的呈红浑色。再品尝滋味，优质花茶花郁茶香，鲜灵度好，质差的花茶，香味淡薄。

4、嫩度：将冲泡后的茶根从杯中倒出，看其颜色和嫩度。花茶以绿匀为好，枯杂为次。

5、体形：指茶叶的样子，不论哪种茶，条索紧结、重实、圆浑、粗细长短均匀为好，松泡、轻飘、短碎的为次。

花茶检测标准

GB/T 20605-2006地理标志产品 雨花茶

GB/T 22292-2017茉莉花茶

GB/T 34779-2017茉莉花茶加工技术规范

GH/T 1117-2015桂花茶

LY/T 2751-2016金花茶育苗技术规程

LY/T 2956-2018金花茶栽培技术规程

NY/T 456-2001茉莉花茶

NY/T 1391-2007珠兰花茶加工技术规范

NY/T 5245-2004无公害食品 茉莉花茶加工技术规程

T/NTJGXH 045-2018黄秋葵花茶冷冻干燥技术规程

T/WZCX 003-2018万州茉莉花茶加工技术规程