《茉莉炒花茶（征求意见稿）》行业标准编制说明

 **一、工作简况**

  **（一）任务来源、标准起草单位、起草过程**

1.任务来源

《茉莉炒花茶》行业标准标准由四川省清溪茶业有限公司、中国茶叶流通协会、四川省滨水城乡发展有限责任公司 、犍为县茉莉茶协会向中华全国供销合作总社提出制定标准立项申请，经中华全国供销合作总社《中华全国供销合作总社办公厅关于下达2023年度供销合作社归口标准体系与行业品牌建设项目计划的通知》 （供销厅科社[2023]60 号）文批准立项，项目计划编号为2023GH-ZD-35。

2.起草单位

本标准起草单位：四川省清溪茶业有限公司、中国茶叶流通协会、四川省滨水城乡发展有限责任公司、犍为县茉莉茶协会 。

 **（二）简要起草过程**

2023年11月《茉莉炒花茶》行业标准计划任务下达，四川省清溪茶业有限公司、中国茶叶流通协会、四川省滨水城乡发展有限责任公司、犍为县茉莉茶协会等单位组成标准编制小组，制定工作计划并开展工作。先后进行茉莉炒花茶样品采集、实验检测、数据分析，深入企业和流通领域进行调研，结合近几年相关的食品安全国家标准的变化和修订情况，起草了标准草案。标准草案形成后，2024年通过四川省清溪茶业有限公司、川茶集团、炒花甘露茗茶公司和犍为茉莉茶协会会员企业在四川犍为、广西横州和云南元江等花区进行加工验证，结合茉莉花茶主产区调研情况，对标准草案进行修改。2025年通过电话、视频等形式邀请四川、广西、云南等地茉莉炒花茶加工企业代表和专家，围绕标准草案进行认真讨论，进一步完善了标准文本，最终形成《茉莉炒花茶（征求意见稿）》。

  **二、制定本标准的目的和意义**

茉莉炒花茶又名择（拆）花茶，最早来源于四川省乐山市茉莉花茶产区犍为县的民间家庭或小手工作坊加工的一种茉莉花茶，其加工方法是在沿袭了传统茉莉花茶加工方法的基础上进行完善和提高。茉莉炒花茶独具特色的“择花、炒花”工艺，是将待开放的双瓣茉莉鲜花择去花蒂（花托），再把双瓣花择成完好的单瓣花朵，按一层茶、一层花反复堆叠至一定高度窨制，次日午后茶花不分离，连花带茶一起炒干或烘干，在高温湿热作用下，产生了新的色、香、味物质，形成了茉莉炒花茶独特的“熟香韵味”品质特点，有别于传统茉莉花茶。二十世纪五十年代成立的清溪茶厂、成都茶厂开始用该工艺加工茉莉花茶，最早用平口铁锅进行炒制，发展至用马口铁皮制作的炒花平台，再至用瓶炒机炒制。犍为县茉莉花茶产业界对该工艺逐步提炼发展，同窨制传统工艺相结合，产生了茉莉炒花茶。在中国茉莉花茶生产加工中自成体系，满足了广大消费者不同的需求。

 目前，茉莉炒花茶在四川省、广西壮族自治区和云南省等花茶产区形成了一定规模，特别是四川花区70％以上产量均为茉莉炒花茶，据不完全统计，2024年茉莉炒花茶产量已近万吨，其中：四川花区5100吨（犍为花区3200吨、夹江花区1800吨），云南元江花区1900吨，广西横县花区2400吨，茉莉炒花茶已在全国已经形成了较大的消费市场。茉莉炒花茶起源和发展于犍为县，犍为县也为茉莉炒花茶产业界培养了一大批技术骨干，目前云南元江、广西横县生产茉莉炒花茶主要技术人员主要来源于此。

 茉莉炒花茶作为中国茉莉花茶中自成体系的产品，而现行的相关标准GB/T 22292 《茉莉花茶》不能充分反应茉莉炒花茶“熟香韵味”、茉莉花干洁白且含量较多的品质特点，不利于茉莉炒花茶的健康发展，亟需制定茉莉炒花茶行业标准，为茉莉炒花茶的生产、销售、监管提供规范的依据，促进全国茉莉炒花茶标准化、规模化生产。制定茉莉炒花茶行业标准，是顺应茉莉花茶市场需求变化趋势和行业创新发展的迫切需要，是提高茉莉炒花茶产品质量的保证，也是茉莉花茶产业健康持续发展的基础保障。

**三、标准制定的原则和依据**

为保证标准的先进性、科学性和适用性，标准起草工作组在充分讨论和研究的基础上，明确了标准制定的以下原则。

**（一）规范性原则。**标准起草按照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》进行编写。标准关于污染物限量、农药残留限量的卫生指标要求必须坚持以法律法规、 强制性国家标准为依据。

**（二）协商一致原则。**尽可能地让生产企业、政府、协会、消费者等利益相关方参与到标准制定过程中来，充分考虑有关各方的观点并协调争议，获得认同。

**（三）透明原则。**制定过程信息透明，相关文件信息，根据工作进展，以最便捷的方式，向特定的 范围公布。

**（四）可追溯原则。**严格履行标准制定程序，保存相关记录。

**（五）有利于标准化生产原则。**标准中各项参数满足各花茶产区生产需要，并能规范地指导《茉莉炒花茶》生产。

 **四、与现行法律、法规、标准的关系**

本标准内容符合中华人民共和国食品安全法、标准化法、消费者权益保护法、反不正当竞争法、商 标法、广告法等法律法规要求，产品各项指标符合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 23350《限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）》等强制性标准要求， 引用的标准文件现行有效。

 **五、确定各项技术内容**

《茉莉炒花茶》标准界定了茉莉炒花茶的术语和定义，规定了产品分类和质量等级、感官指标、理化指标、食品安全指 标、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存等要求。

1.对“茉莉炒花茶 ”进行定义： 以绿茶为原料，由茉莉鲜花窨制，经“择花、炒花”加工工艺制作而成，具有特殊的“熟香韵味”的茉莉花茶产品。

2.产品分类和质量等级：产品根据茶树品种不同分为大叶种茉莉炒花茶和中、小叶种茉莉炒花茶。每类又分为特种茉莉炒花茶和等级茉莉炒花茶

3.感官品质要求：规定了茉莉炒花茶各种规格等级产品外形、内质八项因子的指标要求。本标准中的感官指标主要根据茉莉炒花茶的工艺特点，根据不同级别、不同窨次、不同用花量加工而成的茉莉炒花茶，经反复审评检验，对比分析而形成了各规格等级的感官指标要求。

4.理化指标：规定了茉莉炒花茶水份、总灰分、碎茶、粉末、茉莉花干和水浸出物的指标要求。详见附件1《茉莉炒花茶》样品理化指标检测统计表详。

5.食品安全指标：应符合 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》强制性标准的要求。

6.净含量：应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7.检验方法：规定了质量要求各项指标的检验方法。

8.检验规则：规定了产品批次、抽样、试样制备、出厂检验项目、型式检验要求、判定规则和复检等规则。

9.标签、包装：应符合 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 23350《限制商 品过度包装要求 食品和化妆品（含第 1 号修改单）》强制性标准。

10.运输和贮存：运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防曝晒措施。 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。贮存应符合 GB/T 30375 的规定。

**六、标准可能带来的经济和社会影响评估**

制定《茉莉炒花茶》产品行业标准，将规范茉莉炒花茶生产，提高产品质量，保护消费者权益，对调整茶叶产品结构，丰富茉莉花茶产品种类，提高茶农收入，助力乡村振兴，推动茶产业高质量发展，具有十分重大的意义。

1. **其他需要说明的事项**

无。

 《茉莉炒花茶》行业标准起草组

 2025年6月11日

附件1：

**《茉莉炒花茶》样品理化指标检测统计表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 检测项目 | 2022年 | 2023年 | 2024年 | 三年平均 |
| 特种茉莉花茶 | 等级茉莉花茶 | 特种茉莉花茶 | 等级茉莉花茶 | 特种茉莉花茶 | 等级茉莉花茶 | 特种茉莉花茶 | 等级茉莉花茶 |
| 水分（g/100g） | 5.9 | 6.4 | 5.7 | 6.3 | 5.8 | 6.3 | 5.8 | 6.33 |
| 总灰分（g/100g） | 5.9 | 6.1 | 6.0 | 6.2 | 5.8 | 6.1 | 5.9 | 6.13 |
| 碎茶（质量分数）% | 1.2 | 3.6 | 1.4 | 3.2 | 1.1 | 2.9 | 1.23 | 3.23 |
| 粉未（质量分数）% | 0.3 | 0.6 | 0.2 | 0.4 | 0.3 | 0.4 | 0.27 | 0.47 |
| 茉莉花干（质量分数）% | 2.8 | 3.2 | 2.7 | 3.3 | 2.8 | 3.2 | 2.77 | 3.23 |
| 水浸出物（质量分数）% | 33.2 | 31.8 | 33.9 | 30.8 | 33.1 | 30.6 | 33.4 | 31.07 |

备注：1. 表中数据来自于犍为县花区主要骨干企业近三年送检数据。

1. 总灰分指标、碎茶和粉未指标和水浸出物指标参照茉莉花茶国家标准。
2. 水分指标和茉莉花干含量主要根据茉莉炒花茶炒花工艺形成的品质特点确定。