|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.140.10 |
| CCS | X 55 |

|  |
| --- |
| GH |

中华人民共和国供销合作行业标准

XX/T XXXXX—XXXX

茉莉炒花茶

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中华全国供销合作总社  发布

1. 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。

本文件由中国茶叶流通协会提出。

本文件由全国茶叶标准化技术委员会（SAC/TC 339）归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

茉莉炒花茶

* 1. 范围

本文件规定了茉莉炒花茶的术语和定义、产品等级与实物标准样、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于以绿茶原料，由茉莉鲜花窨制（含白兰鲜花打底），经“择花、炒花”工艺加工而成的茉莉花茶。

* 1. 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　食物中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准　食物中灰分的测定

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 14456.1 绿茶　第一部分：基本要求

GB/T 22292 茉莉花茶

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1124 茶叶加工术语

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

* 1. 术语和定义

GH/T 1124 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

* + 1. 茉莉炒花茶 qianwei chao hua jasmine tea

以绿茶原料，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。

特种茉莉炒花茶 special chao hua jasmine tea

以单芽或一芽二、三叶（含）以上嫩度鲜叶为原料，经加工后呈卷曲型、扁形、针形、珠形等，或有特殊品名的绿茶坯，由茉莉鲜花窨制，经“择花、炒花”工艺加工而成的茉莉花茶。

* + 1. 茉莉花干 dried jasmine

茉莉鲜花择去绿色花蒂部分，同茶坯拌和窨制经“择花、炒花”工序形成的茉莉花干，色泽黄白，具有特殊的炒花香味。

* + 1. 茶坯 tea for scenting

经精制加工成一定规格，用于窨制花茶的绿茶。

* + 1. 择花 Zhao hua

将含苞待放的鲜花择去绿色花蒂部分，并选去青蕾、虫花、锈花的过程。

炒花 chao hua

用养护好的择花，茶花拌和炒干的过程，是形成茉莉炒花茶香气“熟香韵味”的关键工艺。

* 1. 产品分类与质量等级
     1. 产品分类

产品根据茶树品种不同分为大叶种茉莉炒花茶和中、小叶种茉莉炒花茶二类。每类又分为特种茉莉炒花茶和等级茉莉炒花茶。

* + 1. 质量等级

4.2.1 特种茉莉炒花茶不分质量等级

4.2.2 等级茉莉炒花茶根据其质量分为特级、一级、二级、三级共四个等级。

* 1. 要求
     1. 基本要求

不得含有任何添加剂。

* + 1. 原料要求
       1. 鲜花及配花量

成熟、饱满、洁白、含苞待放、无劣变、无污染。各等级茉莉花茶窨制过程中的配花量参见附录A。

* + - 1. 茶坯

茶坯应符合GB/T 14456.1的规定。茉莉炒花茶质量等级对应茶坯嫩度见表1。

1. 茉莉炒花茶质量等级对应茶坯嫩度

|  |  |
| --- | --- |
| 茶坯等级 | 嫩度标准 |
| 特种茉莉花茶 | 以单芽和一芽一叶为主，特殊造型不低于一芽二叶。 |
| 特级 | 以一芽二叶以上为主。 |
| 一级 | 以一芽二叶为主，同等嫩度对夹叶含量少于30％。 |
| 二级 | 不低于一芽三叶，同等嫩度对夹叶含量少于30％。 |
| 三级 | 一芽三叶以上（含）及同等嫩度对夹叶 |

* + 1. 感官品质要求

|  |
| --- |
|  |

5.3.1 中小叶种茉莉炒花茶各等级感官品质要求见表2。

1. 中小叶种茉莉炒花茶感官品质要求

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 级别 | 项　　　　目 | | | | | | | | |
| 外　　　形 | | | | | 内　　　质 | | | |
| 条索（形状） | 整碎 | 净度 | 色泽 | 茉莉花干 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特种茉莉炒花茶 | 扁形、卷曲形、针形、条形、珠形或其它特殊造型 | 匀整 | 洁净 | 黄绿或嫩黄润 | 黄白、完整 | 熟香鲜灵、韵味显露 | 鲜醇甘爽 | 黄绿明亮 | 细嫩、芽形匀整、花瓣洁白 |
| 特级 | 紧结有峰苗带毫 | 匀整 | 洁净 | 绿黄润 | 黄白、完整 | 熟香韵味 | 鲜醇尚甘 | 黄绿明亮 | 细嫩显芽、花瓣白亮 |
| 一级 | 紧结 | 匀整 | 净 | 绿黄尚润 | 黄白尚完整 | 浓尚鲜有韵味 | 浓尚醇 | 黄绿尚明亮 | 嫩匀黄绿、花瓣白 |
| 二级 | 尚紧结 | 尚匀整 | 略有嫩茎 | 绿黄稍灰 | 黄白尚完整 | 熟香尚鲜 | 尚醇 | 黄绿尚明亮 | 黄绿尚软、花瓣白 |
| 三级 | 尚紧 | 尚匀 | 有嫩茎 | 绿黄带灰 | 黄白尚完整 | 带熟香 | 纯正 | 黄绿尚明亮 | 黄绿、花瓣白 |

5.3.2 大叶种茉莉炒花茶各等级感官品质要求见表3。

1. 大叶种茉莉炒花茶感官品质要求

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 级别 | 项目 | | | | | | | | |
| 外形 | | | | | 内质 | | | |
| 条索（形状） | 整碎 | 净度 | 色泽 | 茉莉花干 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特种茉莉炒花茶 | 扁形、卷曲形、针形、条形、珠形或其它特殊造型 | 匀整 | 洁净 | 黄绿或嫩黄润 | 黄白、完整 | 熟香鲜灵、韵味显露 | 鲜醇甘爽 | 黄绿明亮 | 肥嫩匀、花瓣洁白 |
| 特级 | 肥嫩紧实有峰苗 | 匀整平伏 | 净 | 黄绿润 | 黄白、完整 | 熟香、韵味显 | 浓厚鲜爽 | 黄绿明亮 | 肥嫩匀、花瓣洁白 |
| 一级 | 紧结有峰苗 | 匀整 | 稍有嫩梗 | 灰绿润 | 黄白、尚完整 | 浓尚鲜有韵味 | 浓醇尚爽 | 黄明亮 | 肥软黄亮丶花瓣白 |
| 二级 | 尚紧结 | 尚匀整 | 有嫩梗 | 黄绿 | 黄白、尚完整 | 带熟香 | 浓尚醇 | 黄尚亮 | 厚实黄匀丶花瓣白 |

* + 1. 理化指标

理化指标见表4。

1. 理化指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项　　目 | 指　　标 | | |
| 特种茉莉花茶 | 特级、一级 | 二级、三级 |
| 水分/（g/100g）　 ≤ | 6.0 | 6.5 | 7.0 |
| 总灰分/（g/100g）　 ≤ | 6.5 | 6.5 | 6.5 |
| 水浸出物（质量分数）/%　 ≥ | 32 | 30 | 30 |
| 碎茶（质量分数）/%　 ≤ | 2.0 | 4.0 | 5.0 |
| 粉末（质量分数）/%　 ≤ | 1.0 | 1.0 | 1.2 |
| 茉莉花干（质量分数）/%　 ≤ | 3.5 | 3.5 | 4.0 |

* + 1. 食品安全指标

5.5.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.5.2 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

* + 1. 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号[2023]《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

* 1. 检验方法
     1. 试样制备

按GB/T 8303的规定执行。

* + 1. 感官品质

按GB/T 23776规定方法检验。

* + 1. 理化指标

6.3.1　水分检验按GB 5009.3的规定执行。

6.3.2　总灰分检验按GB 5009.4的规定执行。

6.3.3　水浸出物检验按GB/T 8305的规定执行。

6.3.4　碎茶、粉末检验按GB/T 8311的规定执行。

6.3.5　茉莉花干检验按GB/T 22292附录B的规定执行。

* + 1. 食品安全指标

6.4.1 污染物限量按GB 2762规定的方法测定。

6.4.2 农药残留限量按GB 2763规定的方法测定。

* + 1. 净含量

按JJF 1070中规定的方法检验。

* 1. 检验规则
     1. 取样

7.1.1 取样以“批”为单位，同一批投料生产、同一条生产线、同一班次生产的产品为一个批次，同批产品的品质和规格应一致。

7.1.2　取样按GB/T　8302的规定执行。

7.2　检验

7.2.1 出厂检验

出厂检验项目为感官品质、水分、碎茶、粉末、茉莉花干、净含量。每批产品必须经检验合格，并签发产品质量合格证方可出厂。

7.2.2　型式检验

型式检验项目为本文件第5章规定的全部项目，正常生产时每年应进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验。

（a）原料、设备，工艺或环境条件有较大改变，可能影响产品质量时；

（b）出厂检验结果与上次型式检验结果有较大出入时；

（c）停产一年以上恢复生产时；

（d）国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.3 判定规则

按本文件第5章规定的项目检验，检验结果全部符合要求时，则判产品为合格产品；检验结果中如有一项或一项以上不符合要求时均判为不合格产品。

7.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样或在同批产品中重新按GB/T 8302规定加倍取样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

* 1. 标志、标签、包装、运输和贮存
     1. 标志、标签

产品的包装贮运图示标志应符合GB/T 191的规定。预包装标签、标识应符合GB 7718和原国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第123号的规定。

* + 1. 包装

应符合GB 23350和GH/T 1070的规定。

* + 1. 运输

运输工具必须清洁卫生、干燥、无异味、无污染。运输时必须有防雨、防潮、防晒等措施，不得与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装、混运。装卸时应轻装轻卸。

* + 1. 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

（规范性）

茉莉炒花茶窨制过程中的配花量

茉莉炒花茶窨制过程中的配花量见表A.1。

* 1. 茉莉炒花茶窨制过程中的配花量

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　单位：%茶坯（质量分数）

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 等 级 | 窨制工艺 | 一窨 | 二窨 | 三窨 | 四窨 | 炒花 | 合计 |
| 特种茉莉花茶 | 四窨一炒以上 | 70 | 60 | 50 | 40 | 25 | 245 |
| 特级 | 三窨一炒 | 60 | 50 | 40 |  | 25 | 175 |
| 一级 | 二窨一炒 | 50 | 40 |  |  | 30 | 120 |
| 二级 | 二窨一炒 | 40 | 30 |  |  | 30 | 100 |
| 三级 | 一压一窨一炒 | 一压花渣80 | 30 |  |  | 30 | 60 |

备注：1.本表为各等级茉莉炒花茶最低窨次配花量。

2.大叶种茉莉炒花茶各窨次配花量根据茶叶比重酌情增加。

参考文献

[1] 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]）

[2] 国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定（国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第123号）

