



中华人民共和国国家标准

GB/T 22292—2008

茉莉花茶

Jasmine tea

2008-08-12 发布

2009-03-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布



前 言

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国茶叶标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、浙江省杭州茶厂、湖南省长沙茶厂。

本标准主要起草人：沈红、赵玉香、翁昆、毛新国、余世建。

茉莉花茶

1 范围

本标准规定了茉莉花茶的要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以绿茶为原料,经加工成级型坯后,由茉莉鲜花窨制(含白兰鲜花打底)而成的茉莉花茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志(GB/T 191—2008,ISO 780:1997,MOD)

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 8304 茶 水分测定(GB/T 8304—2002,eqv ISO 1573:1980)

GB/T 8306 茶 总灰分测定(GB/T 8306—2002,eqv ISO 1575:1987)

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件

SB/T 10037 红茶、绿茶、花茶运输包装

SB/T 10157 茶叶感官审评方法

定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令

3 分类与实物标准样

3.1 茉莉花茶根据绿茶的原料不同,分为烘青茉莉花茶和炒青(含半烘炒)茉莉花茶两类。

3.2 产品的每一等级应设置实物标准样。

4 要求

4.1 基本要求

品质正常,无劣变、无异味,无异嗅,不得含有任何添加剂。各等级产品窨制过程中的配花量参见附录A。

4.2 感官品质

4.2.1 烘青茉莉花茶各等级的感官品质应符合表1的规定。

表 1 烘青茉莉花茶各等级感官品质要求

级别	项 目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细紧或肥壮,有锋苗,有毫	匀整	净	黄绿润	鲜浓醇持久	浓醇爽	黄绿明亮	嫩软匀齐,黄绿明亮
一级	紧结,有锋苗	匀整	尚净	黄绿尚润	鲜浓	浓醇	黄绿尚明亮	嫩匀黄绿明亮
二级	尚紧结	尚匀整	稍有嫩茎	黄绿	尚鲜浓	尚浓醇	黄绿尚明	嫩尚匀,黄绿亮
三级	尚紧	尚匀整	有嫩茎	尚黄绿	尚浓	醇和	黄绿稍明	尚嫩匀黄绿
四级	稍松	尚匀	有茎梗	绿黄	香薄	尚醇和	黄绿	稍有摊张尚黄绿
五级	稍粗松	尚匀	有梗朴	绿黄稍枯	香弱	稍粗	黄稍暗	稍粗大黄绿稍暗
六级	粗松,轻飘	欠匀	多梗多朴片	黄稍枯	香粗	粗淡略涩	黄暗	粗稍硬,稍黄暗

4.2.2 炒青(含半烘炒)茉莉花茶各等级的感官品质应符合表2的规定。

表 2 炒青(含半烘炒)茉莉花茶各等级感官品质要求

级别	项 目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结显锋苗	匀整	洁净	绿黄润	鲜浓纯	浓醇	黄绿亮	嫩匀黄绿明亮
一级	紧结	匀整	净	绿黄尚润	浓尚鲜	浓尚醇	黄绿尚亮	尚嫩匀黄绿尚亮
二级	紧实	匀整	稍有嫩茎	绿黄	浓	沿浓醇	黄明	尚匀黄绿
三级	尚紧实	尚匀整	有筋梗	尚绿黄	尚浓	尚浓	黄尚明	欠匀绿黄
四级	粗实	尚匀整	带梗朴	绿黄稍暗	香弱	平和	黄欠亮	稍有摊张黄
五级	稍粗松	尚匀	多梗朴	黄稍枯	香浮	稍粗	黄较暗	稍粗黄稍暗
六级	粗松	尚匀	多梗朴片	黄枯	香粗	粗略涩	黄稍浊	较粗硬黄暗

4.3 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 茉莉花茶理化指标

项目	指标	
	特级、一级~二级	三级~六级
水分(质量分数)/%	≤ 8.5	
总灰分(质量分数)/%	≤ 6.5	
粉末(质量分数)/%	≤ 1.0	≤ 1.2
茉莉花干(花干应洁净)(质量分数)/%	≤ 1.0	≤ 1.5

4.4 卫生指标

4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官品质检验

按 SB/T 10157 的规定执行。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分检验按 GB/T 8304 的规定执行。

5.2.2 总灰分检验按 GB/T 8306 的规定执行。

5.2.3 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。

5.2.4 净含量负偏差检验采用感量为 1 g 的秤、去包装后称重。

5.3 卫生指标检验

5.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

5.3.2 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

6 检验规则

6.1 抽样

6.1.1 抽样以“批”为单位,在生产和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一致。

6.1.2 抽样按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2 检验分类

6.2.1 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、粉末和净含量。

6.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准第 4 章要求的全部项目,检验周期每年一次。有下列情况之一时,应进行型式检验:

a) 如原料有较大改变,可能影响产品质量时;

- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时;
- c) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

6.3 判定规则

按第4章要求的项目,任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

6.4 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。

7 标志标签、包装、运输和贮存

7.1 标志标签

产品的标志应符合 GB/T 191 的规定,标签应符合 GB 7718 的规定。

7.2 包装

销售包装应符合 SB/T 10035 的规定。运输包装应符合 SB/T 10037 的规定。

7.3 运输

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。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、无异气味的专用仓库中,严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。仓库周围应无异气污染。

附 录 A
(资料性附录)

茉莉花茶窈制过程中的配花量

茉莉花茶各级别窈制过程中的配花量见表 A.1。

表 A.1 茉莉花茶各级别配花量

单位：%茶坯(质量分数)

级别	窈制工艺	一窈	二窈	三窈	四窈	提花	合计
特级	四窈一提	36	32	26	20	7	121
一级	三窈一提	36	30	22	—	7	95
二级	二窈一提	36	26	—	—	8	70
三级	一窈一提	34	—	—	—	8	42
四级	一窈一提	22	—	—	—	8	30
五级	一窈一提	17	—	—	—	8	25
六级	一窈一提	12	—	—	—	8	20

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
茉 莉 花 茶
GB/T 22292—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

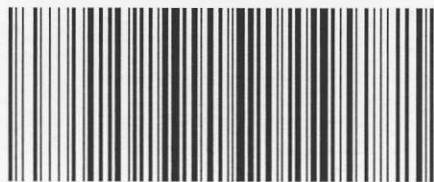
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 9 千字
2009年1月第一版 2009年1月第一次印刷

*

书号: 155066·1-34821 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



GB/T 22292-2008