

T/GXTC

团 体 标 准

T/GXTC 0014—2024

新式（现制）茶饮 茉莉花茶基底茶

New-style (freshly made) tea beverage jasmine tea base tea

（完成时间：2024.11.15）

2024 - 11 - 29 发布

2024 - 12 - 06 实施

广西热带作物学会 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。

本文件由广西壮族自治区亚热带作物研究所提出并宣贯。

本文件由广西热带作物学会归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区亚热带作物研究所、横州市茉莉花产业服务中心、广西壮族自治区分析测试研究中心、广西壮族自治区产品质量检验研究院、横县南方茶厂、广西横县三禾茶业有限公司、广西香菇怡莱茶饮有限公司、广西横县张一元饮品有限公司、广西顺来茶业有限公司、广西莉香茶业集团有限公司、横县桔扬茶业有限公司、广西横县妙莲茶业有限公司、广西隆盛源茶业有限公司、广西茉莉芬芳茶业股份有限公司、横州市供销合作联社。

本文件主要起草人：张芬、马进森、温立香、徐慧、缪璐、陈家献、谢宏华、袁冬寅、罗华珍、赵媛、陈永晶、江燕、张栩浩、赖碧云、欧淑琼、苏梅清、吴宇、黄荣进、林永坚、彭靖茹、彭祥军、欧朝接、黄寿辉、潘兰金、黄顺建、郑子仪、杨金伟、莫东江、林楚能、蒙家妙、周焕洪、韦全辉、林铭轩、徐树栋、莫凤萍、于敬亚、黄昌、农馥俏。

新式（现制）茶饮 茉莉花茶基底茶

1 范围

本文件界定了新式（现制）茶饮茉莉花茶基底茶涉及的术语和定义，规定了新式（现制）茶饮茉莉花茶基底茶的分类与等级、要求、检测方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以绿茶为茶坯与茉莉鲜花窈制而成的茉莉花茶原料。

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。

- 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 8304 茶 水分测定
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8306 茶 总灰分测定
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 22292 茉莉花茶
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 34779 茉莉花茶加工技术规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- GH/T 1070 茶叶包装通则

3 术语和定义

GB/T 14487、GB/T 22292界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

新式（现制）茶饮 new-style (freshly made) tea beverage

以茶叶、超微茶粉、速溶茶、茶浓缩汁等为原料，经水浸提、萃取、添加或溶解获得的茶汤，添加或不添加水果及水果制品、奶及奶制品、乳及乳制品或其他食品，经现场加工调制而成的即饮饮品。

3.2

新式（现制）奶茶 new-style (freshly made) milk tea

以茶叶为原料，经水浸、萃取等方式取得的茶汤，加入一种或多种奶及奶制品、乳及乳制品，添加或不添加其他辅料，经现场混合、摇茶等工序制成，保持茶和奶风味的即饮液体饮料。

3.3

新式（现制）水果茶 new-style (freshly made) fruit tea

以茶叶为原料，经水浸提、萃取等方式取得的茶汤，加入一种或多种鲜果和（或）果制品，添加或不添加其他辅料，经现场混合、摇茶等工序制成，保持水果和茶风味的即饮液体饮料。

3.4

茉莉花茶基底茶 jasmine tea base tea

以绿茶为茶坯与茉莉鲜花窈制而成的用于制作新式（现制）茶饮的茉莉花茶原料。

3.5

水香 water fragrance

茶汤香气，也称水中香，即茶汤入口充分接触后，口腔中茶汤散发出并被鼻腔感知的香气。

3.6

底香 base fragrance

感官审评中，茶叶经沸水冲泡一定时间后滤出茶汤，由杯底和叶底散发出来的香气。

4 分类与等级

4.1 分类

新式（现制）茶饮茉莉花茶基底茶分为

——新式（现制）奶茶茉莉花茶基底茶，用于制作新式（现制）奶茶的茉莉花茶原料。

——新式（现制）水果茶茉莉花茶基底茶，用于制作新式（现制）水果茶的茉莉花茶原料。

4.2 等级

4.2.1 新式（现制）奶茶茉莉花茶基底茶

按照感官品质特征分为特级、一级至四级共5个等级。

4.2.2 新式（现制）水果茶茉莉花茶基底茶

按照感官品质特征分为特级、一级至四级共5个等级。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 绿茶茶坯应符合GB/T 14456.1的规定。

5.1.2 茉莉鲜花应符合GB/T 34779的规定。

5.2 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。

5.3 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

分类	级别	项目						
		外形			内质			
		条索	整碎	净度	香气		滋味	汤色
					底香	水香		
新式(现制)奶茶茉莉花茶基底茶	特级	紧结	匀齐	净	鲜浓持久	花香鲜浓、持久	浓厚	明亮
	一级	紧实	匀齐	尚净	浓尚鲜	花香浓、尚持久	浓醇	明亮
	二级	尚紧实	尚匀齐	有嫩茎	浓	花香显	浓	亮
	三级	粗实	尚匀	有梗	尚浓	有花香	尚浓	尚亮
	四级	稍粗松	欠匀	有梗朴	香薄	稍有花香	醇和	欠亮
新式(现制)水果茶茉莉花茶基底茶	特级	紧结	匀齐	净	鲜灵浓郁持久	花香鲜浓、持久	鲜爽醇厚	清澈明亮
	一级	紧实	匀齐	尚净	鲜浓	花香浓、尚持久	鲜尚醇厚	明亮
	二级	尚紧实	尚匀齐	有嫩茎	尚鲜浓	花香显	鲜醇	亮
	三级	粗实	尚匀	有梗	尚浓	有花香	醇和	亮
	四级	稍粗松	欠匀	有梗朴	香薄	稍有花香	尚醇	尚亮

5.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	新式(现制)奶茶茉莉花茶基底茶	新式(现制)水果茶茉莉花茶基底茶
水分(质量分数) % \leq	8.5	
总灰分(质量分数) % \leq	6.5	
粉末(质量分数) % \leq	1.2	
水浸出物(质量分数) % \geq	36.0	34.0
茶多酚(质量分数) % \geq	15.00	12.5
茉莉花干(质量分数) % \leq	1.5	

5.5 卫生指标

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。

5.6 净含量

应符合JJF 1070的规定。

6 检测方法

6.1 感官要求

按GB/T 23776的要求执行。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB/T 8304的要求执行。

6.2.2 总灰分

按GB/T 8306的要求执行。

6.2.3 粉末

按GB/T 8311的要求执行。

6.2.4 水浸出物

按GB/T 8305的要求执行。

6.2.5 茶多酚

按GB/T 8313的要求执行。

6.2.6 茉莉花干

按GB/T 22292附录B的要求执行。

6.3 卫生指标

6.3.1 污染物限量按 GB 2762 的要求执行。

6.3.2 农药最大残留限量按 GB 2763 的要求执行。

6.4 净含量

按JJF 1070的要求执行。

7 检验规则

7.1 抽样

7.1.1 取样以“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，同批次产品的品质和规格一致。

7.1.2 取样按 GB/T 8302 的要求执行。

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。出厂检验的项目为感官要求、水分、粉末和净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件规定的全部项目，检验周期每年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式

检验:

- a) 产品试制、正式投产时;
- b) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大出入时;
- d) 行业主管部门提出要求时。

7.3 判定规则

7.3.1 凡劣变、有异味、有异嗅或卫生指标不合格的产品,均判为不合格产品。

7.3.2 理化指标有一项不合格或感官指标不符合判定级别的,应在原批产品中加倍抽取样本复检,复检仍不合格的,该批产品判为不合格产品。

7.4 复验

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

8 标签标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签标志

8.1.1 产品销售包装标签应符合 GB/T 7718 的规定。

8.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 应符合 GH/T 1070 的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

8.5 保质期

保质期由生产者根据产品的类型、包装材料和贮存条件等因素自行确定。
