

T/HBTSS

湖北省茶叶学会团体标准

T/HBTSS 027—2025

咸宁桂花茶

Xianning osmanthus tea

2025-06-26 发布

2025-06-27 实施

湖北省茶叶学会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 要求 2

5 检验方法 4

6 检验规则 5

7 标志、标签、包装、运输和贮存 5

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》的规则起草。

请注意本文件的某些内容有可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由咸宁市农业科学院提出。

本文件由湖北省茶叶学会归口。

本文件起草单位：咸宁市农业科学院、湖北省农业科学院果树茶叶研究所、咸宁市茶叶协会、咸宁市公共检验检测中心、咸宁香城特色农业技术研究院有限公司、湖北省桂花产品质量检验检测中心、咸宁芽旗香茶业发展有限公司、羊楼洞茶业股份有限公司、湖北福人九井峰茶业有限公司、湖北泗泉茗茶业有限公司、湖北羽宸茶业有限公司、咸宁市三山川茶业股份有限公司。

本文件主要起草人：余子铭、桂安辉、郭志明、程长松、马梦君、程繁杨、訾化彬、杨雄、马坤伟、丁坤明、姜华、陈德林、贺强、邵强、邹鹏程、余佑文、夏玥、王博。

本文件实施应用中的疑问，可咨询湖北省茶叶学会，联系电话：027-87770592，邮箱：hbtss1978@qq.com。对本文件的有关修改意见建议请反馈至咸宁市农业科学院，联系电话：18671569773，邮箱：117743587@qq.com。

咸宁桂花茶

1 范围

本文件规定了咸宁桂花茶的术语和定义、要求、检验方法、检验规则，以及标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于咸宁市行政区域内生产的桂花茶。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 9833.1 紧压茶 第 1 部分：花砖茶
- GB/T 9833.9 紧压茶 第 9 部分：青砖茶
- GB/T 13738.2 红茶 第 2 部分：工夫红茶
- 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 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 1071 茶叶贮存通则
- GH/T 1077 茶叶加工技术规程
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《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 2023 年第 70 号）
- 《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 年第 123 号）

3 术语和定义

GB/T 14487 界定的，以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 咸宁桂花茶 Xianning osmanthus tea

以符合等级规定的绿茶、红茶、老青黑毛茶等为茶坯，与产自咸宁境内的桂花经窈制或其他创新工艺加工而成的具有桂花香气特征的茶。根据所用茶坯原料，分为桂花绿茶、桂花红茶、桂花青砖茶等。

4 要求

4.1 原料要求

绿茶应符合 GB/T 14456.1 的要求、红茶应符合 GB/T 13738.2 的要求、青砖茶应符合 GB/T 9833.9 的要求。桂花鲜花品种宜选用金桂、银桂，花朵饱满、完整，应在开放度 50%~60%、开放期 3 天之内采摘，香气馥郁，颜色鲜艳有光泽；干花应干燥无结块，色泽金黄，香气浓，无污染，无杂质，无劣变。

4.2 基本要求

加工过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施和人员的基本要求应符合 GB 14881、GH/T 1071 和 GH/T 1077 的规定。茶叶品质正常，有桂花香，无异味，无异嗅，无劣变，不着色、无任何添加剂。

4.3 感官品质

桂花绿茶、桂花红茶和桂花青砖茶均分为特级、一级、二级、三级，其感官品质应分别符合表 1、表 2、表 3 要求。

表 1 桂花绿茶感官品质要求

级别	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细、有锋 苗显毫	匀整	净	绿润、显花	桂花香 持久、高爽	鲜醇甘爽	嫩绿明亮	嫩绿明亮、 匀齐有花
一级	紧结有毫	匀整	较净	较绿润、显 花	桂花香 持久、较高 爽	鲜醇	黄绿明亮	较嫩匀、黄 绿明亮、有 花
二级	较紧结	较匀整	尚净、稍有 嫩茎	黄绿尚润、 显花	桂花香显、 尚高爽	醇厚	黄绿尚明 亮	尚嫩、黄绿 尚明亮、有 花
三级	尚紧结	尚匀整	有茎梗	绿黄、显花	桂花香显、 尚浓	醇和	黄尚明	尚匀、黄 绿、有花

表 2 桂花红茶感官品质要求

级别	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细、多锋苗	匀齐	乌润有金毫、显花	匀净	桂花香浓郁持久、甜香	甜醇	橙红明亮	细嫩红匀明亮、有花
一级	紧结、有锋苗	匀齐	乌较润有金毫、显花	匀净	桂花香持久、有甜香	醇厚	橙红明	嫩匀红明亮、有花
二级	较紧结	匀齐	乌尚润、显花	较匀净	桂花香显、甜香尚显	较醇	橙红较明	较嫩匀较红明亮、有花
三级	尚紧结	匀整	尚乌润、显花	尚匀净、稍有嫩茎	桂花香显	尚醇	橙红尚明	尚嫩匀尚红亮、有花

表 3 桂花青砖茶感官品质要求

级别	外形				内质			
	形状	整碎	纹理	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	表面平整光滑，棱角分明	松紧适度，厚薄一致	压印纹理清晰	青褐较润、显花	陈香浓郁带桂花香	醇厚	橙红明亮	尚软、较匀、有花
一级	表面平整光滑，棱角分明	松紧适度，厚薄一致	压印纹理清晰	青黄带褐、显花	陈香带桂花香	较醇	橙红尚亮	稍硬、尚匀、有花
二级	表面平整光滑，棱角分明	松紧适度，厚薄一致	压印纹理清晰	青黄、显花	纯正带桂花香	纯和	棕红亮	稍粗、欠匀、有花
三级	表面平整光滑，棱角分明	松紧适度，厚薄一致	压印纹理清晰	青黄、显花	稍粗有桂花香	平和	橙黄明亮	多摊张、多梗，欠匀、有花

4.4 理化指标

应符合表 4 的规定。

表4 理化指标

项目		要求	
		桂花绿茶、桂花红茶	桂花青砖茶
水分/(g/100 g)	≤	8.0	12
总灰分(以干物质计)/(g/100 g)	≤	7.5	8.5
水浸出物(质量分数)/%	≥	30.0	21
粉末(质量分数)/%	≤	1.2	—
茶梗(质量分数)/%	≤	—	15.0(其中长于30 mm的茶梗不得超过1.0%)
非茶类夹杂物(质量分数)/%	≤	—	0.1
干燥后桂花含量(质量分数)/%	≤	5%	10%

4.5 卫生指标

4.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官品质

按 GB/T 14487、GB/T 23776 的规定执行。

5.2 理化指标

5.2.1 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

5.2.2 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。

5.2.3 总灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。

5.2.4 茶梗按 GB/T 9833.1 附录 A 的规定执行。

5.2.5 非茶类夹杂物按 GB/T 9833.1 附录 B 的规定执行。

5.2.6 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。

5.2.7 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。

5.3 卫生指标

5.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

5.3.2 农药最大残留限量检验按 GB 2763、GB 2763.1 的规定执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 中的规定执行。

6 检验规则

6.1 取样

6.1.1 取样以“批”为单位。品质一致并在同一地点、同一时期内加工包装的有相同等级和包装规格的茶叶为一个批次。

6.1.2 取样按 GB/T 8302 规定执行。

6.2 检验

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、茶梗、非茶类夹杂物、净含量和标签。

6.2.2 型式检验

型式检验项目为第 5 章要求中的全部项目，检验周期为每年至少 1 次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 生产中，若工艺或设备、原料有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大改变时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- d) 国家质量监督机构或质量主管部门提出型式检验要求时。

6.3 判定规则

按第 5 章要求的项目检验，任一项不符合规定的产品，均判定为不合格产品。

6.4 复验

对检验结果有争议时，应由争议双方会同进行，对留存样进行不合格项目的复验，无留存样时应在同批次产品中重新按 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

7.1.1 产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，产品标签应符合 GB 7718 和《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》的规定。

7.1.2 标明产品名称、规格、等级、产地、包装日期、生产单位、数量或净含量等。

7.2 包装

包装应符合 GB 4806.8、GB 23350 和 GH/T 1070 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、防暴晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。装运前应进行检查，保证标签、批号和货物三者相符。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、避光、无异味、通风良好的食品库房内，并有防尘、防虫、防鼠设施；不得与有害、有毒、易污染的物品混贮；仓库内产品，应按不同类型分别堆码整齐；产品存放距地、离墙堆放，应符合 GB/T 30375 的规定。
