

ICS 67.140.10
X55

T/CTSS

中国茶叶学会团体标准

T/CTSS 2-2019

全国团体标准信息平台

茉莉白茶

Jasmine white tea

全国团体标准信息平台

2019-06-05 发布

2019-06-20 实施

中国茶叶学会

发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由闽榕茶业有限公司提出。

本标准由中国茶叶学会标准化工作委员会归口。

本标准起草单位：闽榕茶业有限公司、福建农林大学。

本标准主要起草人：王德星、陈威威、严锦华、陈晓峰、陈光富、林馥茗、赖清志、张华、曾瑜。

全国团体标准信息平台

全国团体标准信息平台

茉莉白茶

1 范围

本标准规定了茉莉白茶的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以白茶为原料，配以茉莉鲜花，经特定工艺加工而成的茉莉白茶系列产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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。

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2763.1 食品安全国家标准 食品中百草枯等 43 种农药最大残留限量
- 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/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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 22291 白茶
- GB/T 22292 茉莉花茶
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 24690 袋泡茶
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- 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 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 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]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 茉莉白茶 jasmine white tea

以白茶为原料，采用茉莉鲜花窰制加工而成的产品。

4 产品分类

茉莉白茶分茉莉白茶散茶和袋泡茉莉白茶，茉莉白茶散茶包括茉莉白毫银针、茉莉白牡丹、茉莉寿眉，袋泡茉莉白茶包括袋泡茉莉白毫银针、袋泡茉莉白牡丹、袋泡茉莉寿眉。

5 要求

5.1 基本要求

品质正常，具有茉莉白茶应有的风味和特征，无劣变、无异味、无污染。产品洁净，除含少量茉莉花干、花芯外，不得含有非茶类夹杂物，不着色，无任何添加剂。

5.2 原料要求

5.2.1 白茶原料应符合 GB/T 22291 的要求。

5.3 茉莉花应饱满、洁白、完整、匀净，不含“青蕾”，新鲜无劣变，无污染，不夹带非花夹杂物。

5.4 感官品质

5.4.1 茉莉白毫银针感官品质应符合表 1 的规定。

表1 茉莉白毫银针感官品质

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	芽针肥壮、茸毛较厚	匀齐	洁净	银灰有光泽	花香清纯鲜灵、毫香显	醇爽、毫味足	杏黄、清澈明亮	肥壮、软嫩、明亮
一级	芽针秀长、茸毛略厚	较匀齐	洁净	银灰	花香清纯较鲜、带毫香	较醇爽、毫味显	浅黄、清澈明亮	嫩匀明亮

5.4.2 茉莉白牡丹感官品质应符合表 2 的规定。

表2 茉莉白牡丹感官品质

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	毫心多肥壮、叶背茸毛较显	匀整	洁净	灰绿带黄、润	花香鲜灵、毫香显	醇爽、毫味足	黄、清澈	芽心多，叶张肥嫩明亮
一级	毫心较显、尚壮、叶张嫩	尚匀整	较洁净	灰黄绿、尚润	花香较鲜灵、有毫香	醇爽	浅橙黄、明亮	芽心较多、叶张嫩，尚明
二级	毫心尚显、叶张尚嫩	尚匀	含少量黄绿片	尚灰绿黄	花香纯正、略有毫香	醇厚	橙黄	有芽心、叶张尚嫩、稍有红张

5.4.3 茉莉寿眉感官品质应符合表 3 的规定。

表3 茉莉寿眉感官品质

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
一级	叶态尚紧卷	较匀	较洁净	尚灰绿黄	较浓纯	醇厚尚爽	橙黄	稍有芽尖、叶张软尚亮
二级	叶态略卷稍展、有破张	尚匀	夹黄片铁板片少量腊片略带花片	灰绿黄稍暗、夹红	尚浓纯	较厚	深橙黄	叶张较粗、稍摊、有红张、略带花片

5.4.4 袋泡茉莉白茶的感官品质应符合表 4 的规定。

表4 袋泡茉莉白茶感官品质

产品	项目		
	香气	滋味	汤色
袋泡茉莉白毫银针	花香清纯较鲜、带毫香	较醇爽、毫味显	杏黄、清澈明亮
袋泡茉莉白牡丹	花香纯正、略有毫香	醇厚	黄亮
袋泡茉莉寿眉	尚浓纯	较厚	黄
注1：滤袋外形完整，冲泡后不溃破、不漏茶；滤袋材料和辅助材料应符合 GB/T 24690 的要求。			

5.5 理化指标

表5 理化指标

项 目	指 标
水分（质量分数）/%	≤8.0
总灰分（质量分数）/%	≤6.5
粉末（质量分数）/%	≤1.0
水浸出物（质量分数）/%	≥30
花干含量（质量分数）/%	≤1.0
注1：粉末含量为茉莉白牡丹和茉莉寿眉的指标 注2：袋泡茉莉白茶不设定粉末、花干含量的指标	

5.6 卫生指标

5.6.1 污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。

5.6.2 农药残留限量指标应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官品质

按 GB/T 23776 的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2.2 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.3 总灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.4 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。

6.2.5 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。

6.2.6 茉莉花干检验按 GB/T 22292 的规定执行。

6.3 卫生指标

6.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药残留限量检验按 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定执行。

6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 取样

7.1.1 取样以“批”为单位，同一批投料生产、同一班次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。

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

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、净含量、标签。

7.2.2 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；
- d) 生产设备发生重大变化时。

7.3 判定规则

按第 5 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。

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。

8 标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

产品的标签应符合 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，产品的包装、储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

应符合 GH/T 1070 的规定。

8.3 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、防晒措施。不得与有毒、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。