

团 体 标 准

T/QWCX 001-2020

地理标志保护产品

犍为茉莉花茶

2020-12-07 发布

2020-05-05 实施

犍为县茉莉茶协会 发布

全国团体标准信息平台

前 言

本标准根据《中华人民共和国标准化法》、国家质量监督检验检疫总局（2005）第 78 号令《地理标志产品保护规定》和 GB/T17924《地理标志产品标准通用要求》而制定。

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写规则》和 GB/T20004.1《团体标准化第一部分：良好行为指南》给出的规则和规定起草。

本标准由四川省清溪茶业有限公司提出。

本标准由犍为县茉莉茶协会归口。

本标准主要起草单位：四川省清溪茶业有限公司、犍为县农村产业技术服务中心、犍为县茉莉花茶产业发展研究院、犍为县茉莉茶协会。

本标准主要起草人员：吴德平 何蓉 颜飞 吴勇 吴世学 李娟

犍为茉莉花茶

1 范围

本标准规定了犍为茉莉花茶的术语和定义、要求、质量等级、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于犍为县行政区域内以中、小叶种茶树鲜叶生产的绿茶坯，配以犍为茉莉鲜花，经“择花、炒花”特殊工艺制作而成的茉莉花茶。本标准适用于地理标志保护产品“犍为茉莉花茶”和地理标志集体商标“犍为茉莉花茶”的产品。

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。

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 8305	茶 水浸出物测定
GB/T 8311	茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 14556	绿茶 第一部分：基本要求
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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
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

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 犍为茉莉花茶

以川西南片区茶树上采摘的芽、一芽一叶、一芽二叶鲜叶，经杀青、做型、干燥、精制等工艺制成的绿茶坯，配以犍为茉莉鲜花窈制（含白兰鲜花打底），经“择花、炒花”特殊工艺技术加工而成的茉莉花茶，具有特殊的“熟香韵味”，含较多的茉莉花瓣。

3.2 特种犍为茉莉花茶

以单芽或一芽一叶鲜叶为原料，经加工后呈卷曲型、扁形、针形、珠形或其它特殊造型绿茶坯，配以犍为茉莉鲜花窈制而成的茉莉花茶。

3.3 茉莉花干

茉莉鲜花择去绿色花托部分，同茶坯拌和窈制经“炒花”工序形成的茉莉花干，色泽黄白，具有特殊的炒花香味。

4 质量等级

犍为茉莉花茶质量等级分为特种茉莉花茶、特级、一级、二级、三级共五个等级。

5 要求

5.1 基本要求

不得含有任何添加剂。

5.2 原料要求

5.2.1 鲜花

成熟、饱满、洁白、含苞欲放。无劣变、无污染。

5.2.2 茶坯

茶坯应符合 GB/T 14456.1 的规定。

5.3 窈花场地、设备、环境条件

应符合 GB/T 14881 的规定。

5.4 感官要求

5.4.1 产品的感官品质应符合表 1 的要求

表 1 窈为茉莉花茶感官品质

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、润	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	绿黄尚润略带灰	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	紧实	匀整	较净	绿黄带灰	黄白欠完整、有碎花瓣	浓有韵味	尚浓醇	黄绿	黄绿尚匀、花瓣黄白
三级	尚紧实	尚匀整	有嫩茎	黄褐带灰	黄白有碎花瓣	尚浓	纯正	黄绿	黄绿欠匀、花瓣黄白

5.5 理化指标

应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	特种茉莉花茶	等级茉莉花茶
水分/（g/100g） ≤	7.0	7.5
总灰分/（g/100g） ≤	6.5	6.5
水浸出物（质量分数）/% ≤	34	32
碎茶（质量分数）/% ≤	3.0	5.0
粉末（质量分数）/% ≤	1.0	1.2
茉莉花干（质量分数）/% ≤	4.0	4.5
非茶非花类物质（质量分数）/% ≤	0.1	0.1

5.6 食品安全指标

5.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.6.2 农药残留限量应符合 GB 2763 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 取样

按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2 感官指标

按 GB/T 23776 的规定执行。

6.3 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 碎茶、粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3.4 水浸出物检验按 GB/T 8305 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。

6.3.6 非茶非花类物质 (%)。

称取混合均匀的试样 50g (准确至 0.1g)，分别拣出非茶非花类物质称重 (准确至 0.1g)。

非茶非花类物质的含量按下式计算

$$Y = \frac{x1}{x2} \times 100\%$$

式中：y—非茶非花类物质 (%)；

x1—非茶非花类物质的质量，单位为克 (g)

x2—试样的质量，单位为克 (g)

6.4 食品安全指标

6.4.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

6.4.2 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

6.5 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 抽样

7.1.1 抽样以“批”为单位，产品组批为同一生产日期、同一批投料、同一生产线生产的产品为一批。

7.1.2 抽样按 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、非茶非花类物质、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

型式检验项目为第 5 章要求的全部项目，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) 停产半年以上，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

按第 5 章要求的项目，如有一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

7.4 复检

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 规定加倍取样进行不合格项目的复检，以复检结果为准。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品的包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。产品的标签应符合 GB7718 和国家质量监督检验检疫总局令[2009]第 123 号的规定。

8.2 包装

应符合 GH/T 1070 的规定。

8.3 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。

8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。储藏产品的仓库要求专用，做到清洁卫生、通风干燥、无异味、无毒、无污染物。产品严禁与有毒、有害、有异味、有污染的物品混放。

附 录 A

(资料性附录)

键为茉莉花茶窈制过程中的配花量

键为茉莉花茶各窈次配花量见表 A。

表 A 键为茉莉花茶各窈次配花量

单位：%茶坯(质量分数)

窈制工艺	一窈	二窈	三窈	四窈	五窈	六窈	炒花	合计
六窈一炒	60	52	47	40	36	30	25	290
五窈一炒	60	50	40	35	30		25	240
四窈一炒	50	40	35	30			25	180
三窈一炒	45	40	30				25	140
二窈一炒	40	30					30	100
一窈一炒	30						30	60

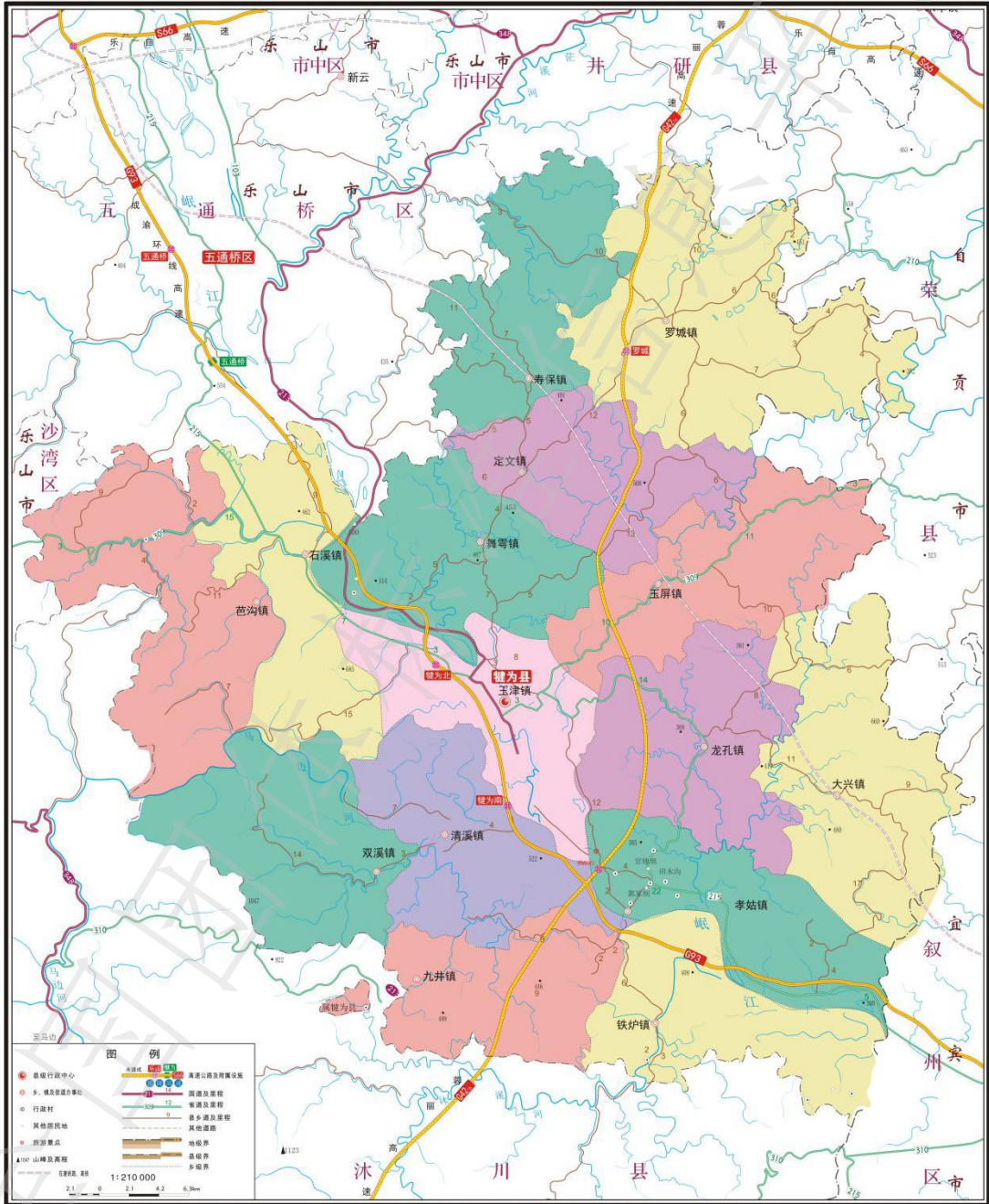
注：1.特种茉莉花茶窈次选择四窈一炒及以上。

2.特级茉莉花茶选择三窈一炒，一级、二级选择二窈一炒，三级选择一窈一炒。

附录 B

(资料性附录)

犍为县茉莉花茶地理标志产品保护区域图



注：犍为县茉莉花茶地理标志产品保护区域为犍为县行政辖区内的清溪镇、玉津镇、孝姑镇、石溪镇、舞雩镇、定文镇、罗城镇、龙孔镇、寿保镇、铁炉镇、九井镇、芭沟镇、玉屏镇、双溪镇、大兴镇 15 个镇。