

ICS 67.140.10  
CCS X 55

ZJTSS

浙江省茶叶学会团体标准

T/ZJTSS 004—2023

栀子花茶

Gardenia tea

2023-06-30 发布

2023-07-10 实施

浙江省茶叶学会 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。

本文件由浙江省茶叶学会提出。

本文件由浙江省茶叶学会归口。

本文件起草单位：浙江省农业技术推广中心、杭州市农业科学研究院、浙江婺洲茶业有限公司、浙江农林大学、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究所、泰顺县玉塔茶场、泰顺县茶产业发展中心、浙江兴合茶业科技有限公司、苍南县明宝种植专业合作社。

本文件主要起草人：黄伟红、崔宏春、高晴、唐德松、苏小琴、叶传瑞、杨秀芳、罗文文、王永镜、张海华、吴碎典、陆德彪、柳丽萍、张红镜、高志浩。

# 栀子花茶

## 1 范围

本文件规定了栀子花茶的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于以绿茶、工夫红茶、白茶、乌龙茶为原料，经栀子鲜花窰制而成的栀子花茶。

## 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，仅该日期的对应版本适用于本文件；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 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 8305    | 茶 水浸出物测定  |
| GB/T 8311    | 茶 碎茶和粉末含量的测定  |
| 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 22291   | 白茶  |
| GB/T 23776   | 茶叶感官审评方法  |
| GB/T 30357.1 | 乌龙茶 第1部分：基本要求   |
| 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 国家市场监督管理总局令【2023】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】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

## 栀子花茶 gardenia tea

以绿茶、工夫红茶、白茶、乌龙茶为原料，经原料处理、栀子鲜花窈制、烘焙等工序制作而成的，具有栀子花香气特征的花茶。

### 4 产品分类

根据原料不同分为：栀子绿茶、栀子红茶、栀子白茶、栀子乌龙。

### 5 要求

#### 5.1 原料要求

5.1.1 栀子花应新鲜、清洁、无杂物、无劣变、无污染。

5.1.2 原料茶应符合 GB/T 14456.1、GB/T 13738.2、GB/T 22291、GB/T 30357.1 要求。

#### 5.2 基本要求

品质正常，无异味，无异嗅，无劣变，不着色、无任何添加剂。

#### 5.3 感官品质

各类产品的香气、滋味应符合表 1 要求，其他品质应符合相应原料茶等级品质的感官要求。

表 1 香气、滋味感官品质

| 项目 | 要求        |
|----|-----------|
| 香气 | 具有明显的栀子花香 |
| 滋味 | 醇正、有花香    |

#### 5.4 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

| 项目                  | 要求  |            |                      |            |
|---------------------|---|------------|----------------------|------------|
| 水分/(g/100g)         | ≤ 8.5   |            |                      |            |
| 总灰分(以干物质计)/(g/100g) | ≤ 6.5   |            |                      |            |
| 水浸出物(质量分数)/%        | <table border="1"> <tr> <td>≥</td> <td>栀子绿茶、栀子红茶、栀子乌龙<br/>32</td> <td>栀子白茶<br/>30</td> </tr> </table> | ≥          | 栀子绿茶、栀子红茶、栀子乌龙<br>32 | 栀子白茶<br>30 |
| ≥                   | 栀子绿茶、栀子红茶、栀子乌龙<br>32  | 栀子白茶<br>30 |                      |            |
| 粉末(质量分数)/%          | ≤ 1.2   |            |                      |            |

#### 5.5 卫生指标

5.5.1 污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。

5.5.2 农药残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。

## 5.6 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 感官品质检验

按GB/T 23776规定方法检验。

### 6.2 理化指标检验

6.2.1 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 总灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.2.3 水浸出物按 GB/T 8305 规定的方法测定。

6.2.4 粉末按 GB/T 8311 规定的方法测定。

### 6.3 卫生指标检验

6.3.1 污染物检验应按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药残留限量应按 GB 2763 的规定执行。

### 6.4 净含量

应按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 取样

7.1.1 取样以“批”为单位，在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应一致。

7.1.2 取样应按 GB/T 8302 的规定执行。

### 7.2 出厂检验

每批产品应按本文件规定的方法检验。检验项目为：净含量、感官品质、水分、粉末和标签。

### 7.3 型式检验

7.3.1 型式检验的周期为每年一次，如原料或关键加工工艺有较大变化，可能影响产品质量时，或国家质量监督机构提出进行型式检验要求时，应进行型式检验。

7.3.2 型式检验项目为本文件第 5 章除 5.1 外的全部项目。

### 7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验时，凡符合出厂检验项目的产品，则判该批产品为合格。

7.4.2 型式检验时，凡符合本文件第 5 章除 5.1 外规定的产品，则判定该批产品合格。

7.4.3 产品不合格，或对检验结果有争议时，应对留存样或在同批产品中重新抽取 2 倍量样品，对不合格项目进行复验，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。

### 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，防日晒雨淋。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。

---