

# 团 体 标 准

T/TJTSS XXXX-2020

## 茉莉熟普

jasmine Pu'er Ripe Tea

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

天津市茶叶学会

发布

# 目 次

|                 |   |
|-----------------|---|
| 前言              | 1 |
| 1 范围            | 2 |
| 2 规范性引用文件       | 2 |
| 3 术语和定义         | 3 |
| 4 类型、等级和实物标准样   | 4 |
| 4.1 类型          | 4 |
| 4.2 等级          | 4 |
| 4.3 实物标准样       | 4 |
| 5 要求            | 4 |
| 5.1 基本要求        | 4 |
| 5.2 原料要求        | 5 |
| 5.3 感官品质        | 5 |
| 5.4 安全性指标       | 5 |
| 5.5 卫生指标        | 6 |
| 5.6 净含量         | 6 |
| 6 试验方法          | 6 |
| 6.1 感官品质        | 6 |
| 6.2 理化指标        | 6 |
| 6.3 卫生指标        | 7 |
| 6.4 净含量         | 7 |
| 7 检验规则          | 7 |
| 7.1 取样          | 7 |
| 7.2 检验          | 7 |
| 7.3 判定规则        | 8 |
| 7.4 复验          | 8 |
| 8 标志标签、包装、运输和贮存 | 8 |
| 8.1 标志标签        | 8 |

8.2 包装.....8

8.3 运输.....9

8.4 贮存.....9

8.5 保质期.....9

# 前 言

本标准依据GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由天津市传庐茶业有限公司提出。

本标准由天津市茶叶学会标准化工作委员会归口。

本标准起草单位：天津市传庐茶业有限公司、福建省芸茗茶叶有限公司、云南省勐海县云茶科技有限公司。

本标准主要起草人：郝连奇、贾宁燕、浦绍柳、张续舟、范承胜。

# 茉莉熟普

## 1 范围

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

本标准适用于以熟普为原料，配以茉莉鲜花，经特定工艺加工而成的茉莉熟普系列产品。

## 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。

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

GBT22111-2008 普洱茶

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 茉莉熟普 jasmine Pu'er Ripe Tea

以普洱茶熟普为原料，采用茉莉鲜花窈制加工而成的产品。茉莉熟普紧压茶，是以茉莉熟普散茶为原料经过蒸压成型后，干燥等加工而成的产品。

## 4 类型、等级和实物标准样

### 4.1 类型

茉莉熟普按外观形态分散茶和紧压茶两种。

### 4.2 等级

4.2.1 茉莉熟普散茶的等级分为特级、一级、三级、五级、七级、九级。

4.2.2 茉莉熟普紧压茶不分等级，外形主要有砖、饼、沱等多种形状。

### 4.3 实物标准样

#### 4.3.1 散茶

茉莉熟普散茶根据各级别的品质要求，统一制作实物标准样，每五年根据生产情况进行更换。各级别标准样为该级别品质的最低界限。

#### 4.3.2 紧压茶

紧压茶一般不制作实物标准样；贸易中双方协商的各种压制茶，以协商样为准，扦取毛茶原料或压制茶的面、盖、心茶综合样后，保留好实物标准样，直至产品交货一年后才能处理。

## 5 要求

### 5.1 基本要求

茶叶品质正常，具有普洱熟茶的醇味和茉莉花的清香与鲜纯，且无劣变、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 熟普原料应符合 GB/T22111-2008 普洱茶的要求。

5.2.2 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。

## 5.3 感官品质

茉莉熟普感官品质应符合表 1 的规定。

表 1 茉莉熟普感官品质

| 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  | 匀整  | 红褐润显毫  | 匀净    | 花香浓郁、持久、鲜纯、陈香显 | 浓醇甘爽   | 红艳明亮 | 红褐柔嫩 |
| 一级 | 紧结  | 匀整  | 红褐润较显毫 | 匀净    | 花香浓郁、鲜纯、尚有陈香   | 浓醇回甘   | 红浓明亮 | 红褐较嫩 |
| 三级 | 尚紧结 | 匀整  | 褐润尚显毫  | 匀净带嫩梗 | 花香尚浓郁、鲜纯       | 醇厚尚有回甘 | 红浓明亮 | 红褐尚嫩 |
| 五级 | 紧实  | 匀齐  | 褐尚润    | 尚匀稍带梗 | 花香尚浓郁          | 浓厚略甘   | 深红明亮 | 红褐欠嫩 |
| 七级 | 尚紧实 | 尚匀齐 | 褐欠润    | 尚匀带梗  | 花香薄            | 醇和     | 褐红尚浓 | 红褐粗实 |
| 九级 | 粗松  | 欠匀齐 | 褐稍花    | 欠匀带梗片 | 花香弱            | 纯正     | 褐红尚浓 | 红褐粗松 |

## 5.4 安全性指标

茉莉熟普安全性指标应符合表 2 的规定。



| 项 目            | 指 标  |
|----------------|------|
| 水分/% $\leq$    | 8.5  |
| 总灰分/% $\leq$   | 8.0  |
| 粉末/% $\leq$    | 1.0  |
| 水浸出物/% $\geq$  | 28.0 |
| 茉莉花干量/% $\leq$ | 1.0  |

## 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 和 GB 2763.1 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

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 GB/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。

### 8.5 保质期

在符合 GB/T 30375 规定条件下，茉莉熟普适宜长期保存。