

《茉莉熟普》团体标准 编制说明

天津市传胪茶叶有限公司

天津市茶叶学会

二〇二〇年八月

《茉莉熟普》团体标准编制说明

一、制订标准的任务来源

根据消费需求、产品的特点和产区生产的实际，为解决广大企业在生产中的实际问题，本标准由产品研发主要负责部门天津市茶叶学会提出，由天津津门茶文化中心、勐海县云茶科技有限责任公司等单位负责起草。

二、制订标准意义和必要性

制订茉莉普熟标准，一方面明确了产品申报检测的具体项目，提高了申报的时效性，另一方面，标准的实施有助于规范茶叶生产者的生产行为，提升该类茶叶产品的品质和质量安全水平，第三，有助于实现茶叶生产的标准化、规范化，提高茶企业的经济效益和社会效益。

二、标准的起草过程

1、成立标准编制小组

在接到标准制定任务后，标准提出单位和标准起草单位成立了标准编制小组，并明确了各成员的工作任务，制定了工作计划和目标。

2、资料收集

标准编制小组收集整理了国内相关的企业标准近 20 余份、国际标准 3 项、国家标准 18 项、行业标准 15 项等有关技术资料，并结合工作目标对资料进行了分析探讨。

3、编制标准初稿

经过大量的调查、研究、分析等工作，根据我国目前茶叶产品的实际情况，按标准制定的科学性、合理性、实用性、可操作性的要求，起草、编制了《茉莉熟普》团体标准（初稿）。

4、形成标准讨论稿

为进一步完善标准，编制组以函询方式邀请了云南普洱茶产区、广西茉莉花茶产区的代表企业和业届专家对标准相关章节进行了讨论，并提出了修改意见，编制组经过讨论后根据收集到的相关意见对标准进行修改完善，形成了标准讨论稿。

5、专家认证

编制组邀请了中国茶叶学会、云南省农业科学院茶叶研究所等单位的相关专家对标准进行了讨论和认证，并提出了意见和建议，编制组根据相关意见和建议对标准又进行了修改完善，进一步丰富了标准讨论稿。

四、标准制定的框架和内容

本次标准制订的主要原则是：品质指标达到优质，安全指标有针对性，标准内容依据 GB/T22111-2008《地理标志产品 普洱茶》、GB/T 22292-2008《茉莉花茶》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等的要求进行编制。

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则进行编写，共八个部分。

第一部分：范围。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。

第二部分：规范性引用文件。规定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。

第三部分：术语和定义。规定了茉莉熟普是以普洱茶熟普为原料，采用茉莉鲜花窈制加工而成的产品。

第四部分：类型、等级和实物标准样。规定了茉莉熟普的类型、等级和实物标准样。

第五部分：要求。对茉莉熟普的原料、感官品质、安全性指标、卫生指标、净含量进行了规定。

第六部分：试验方法。对感官品质、理化指标、卫生指标、净含量的检验方法和标准进行了规定。

第七部分：检验规则。对取样、检验、判定规则等进行了规定。

第八部分：标志标签、包装、运输、贮存及保质期。对产品的标志标签、包装、运输、贮存和保质期作出了要求。

五、标准主要条款、重要条款的说明

1、产品类型和等级的确定

标准的第四部分：产品类型和等级中，居于生产的实际，将茉莉熟普的类型按外观形态分为散茶和紧压茶两种。散茶分级参照普洱茶熟茶分级方法，将茉莉熟普散茶的等级根据原料的老嫩度分为特级、1级、3级、5级、7级、9级。紧压茶产品不分等级，外形主要有砖、饼、沱等多种形状。

2、感官指标的确定

综合考虑 GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》和 GB/T22292-2017《茉莉花茶》两个标准分别对所涉及产品的感官指标要求，结合茉莉普熟生产中的实际，本标准中对茉莉普熟感官指标中外形、内质要求结合多次、多

地审评结论进行综合表述。

表 1 感官要求

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	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

3、理化指标的确定

根据项目组多次实验和认证，为保证产品的质量，同时也使标准在执行中有较强的可操作性，综合各方面因素，确定以下茉莉熟普的理化指标。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/% ≤	8.5
总灰分/% ≤	8.0
粉末/% ≤	1.0
水浸出物/% ≥	28.0
茉莉花干量/% ≤	1.0

4 、保质期的规定

在符合 GB/T22111-2008 规定的条件下，普洱熟茶可长期保存。在本标准中，对茉莉熟普的保质期规定为“在符合 GB/T 30375 规定条件下，茉莉熟普适宜长期保存。”

六、与现行法律、法规、标准的关系

本标准的编制依据符合现行的法律、法规和国家强制性标准，制定后与这些文件中的规定不存在矛盾。

七、贯彻标准要求

在本标准实施前，应加强宣贯，使各生产企业和基层管理部门能把握新标准的要求，引导企业在生产过程把好产品质量安全关。同时，要加强抽检，督促企业切实按照本标准的相关要求生产，保证产品品质优良、食用安全。