|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.140.10 |
| CCS | X55 |

团体标准

T/XXX XXX—XXXX

|  |
| --- |
|  |

陈年茉莉花茶

Aged Jasmine tea

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

|  |  |
| --- | --- |
| 2024 - XX - XX 发布 | 2024 - XX - XX 实施 |

海峡两岸茶业交流协会  发布

1. 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。

本文件由福建春伦集团有限公司提出。

本文件由海峡两岸茶业交流协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

陈年茉莉花茶

1. 范围

本文件规定了陈年茉莉花茶的分类、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于陈年茉莉花茶系列产品。

1. 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，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112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/T 22292 茉莉花茶

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

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

国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号 定量包装商品计量监督管理办法

1. 术语和定义

GB/T 22292界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

陈年茉莉花茶 aged jasmine tea

在阴凉、干燥、通风、无异气味且相对密封避光的贮存环境条件下，经缓慢氧化、自然陈

化三年及以上，具有“花香陈韵”品质特征并能满足质量安全要求的茉莉花茶。

3.2

花香陈韵

陈年茉莉花茶所特有的品质特征，既有淡淡的茉莉花香，又有经过自然陈化所产生的陈香和陈醇甘滑的感官风味。

1. 产品分类

陈年茉莉花茶根据茶坯原料和加工方式不同，分为烘青陈年茉莉花茶和炒青（含半烘炒）陈年茉莉花茶两类；每类又分为散茶和紧压茶。

1. 要求
   1. 基本要求

品质正常，无异味、无异嗅、无劣变。

不得含有非茶类夹杂物，不着色，无任何添加剂。

* 1. 感官品质

5.2.1 各类别（各级别）烘青陈年茉莉花茶感官品质应符合表1的规定。

1. 烘青陈年茉莉花茶感官品质要求

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 类别  （级别） | 项 目 | | | | | | | |
| 外 形 | | | | 内 质 | | | |
| 形状 | 整碎 | 净度 | 色泽 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 造型茶 | 针形、兰花形或其它特殊造型 | 匀整 | 洁净 | 黄褐  至红褐 | 花香持久  陈香浓 | 醇厚甘滑陈韵显 | 黄至橙黄  清澈明亮 | 黄绿至橙黄明亮 |
| 大白毫 | 肥壮紧直重实，满披毫 | 匀整 | 洁净 | 黄褐  至红褐 | 花香持久  陈香浓 | 醇厚甘滑陈韵显 | 黄至橙黄  清澈明亮 | 肥嫩多芽，黄绿至橙黄匀亮 |
| 毛尖 | 毫芽细秀紧结平伏，毫显露 | 匀整 | 洁净 | 黄褐  至红褐 | 花香持久  陈香浓 | 醇厚甘滑陈韵显 | 黄至橙黄  明亮 | 细嫩显芽，黄绿至橙黄匀亮 |
| 毛峰 | 紧结肥壮锋毫显露 | 匀整 | 洁净 | 黄褐  至红褐 | 花香持久  陈香浓 | 醇厚甘滑陈韵显 | 黄至橙黄  明亮 | 肥嫩显芽，黄绿至橙黄匀亮 |
| 银毫 | 紧结肥壮平伏毫芽显露 | 匀整 | 洁净 | 黄褐  至红褐 | 花香较持久  陈香浓 | 醇厚顺滑陈韵较显 | 黄至深橙黄  明亮 | 肥嫩，黄绿至深橙黄匀亮 |
| 春毫 | 紧结细嫩平伏毫芽较显 | 匀整 | 洁净 | 黄褐  至红褐 | 花香较持久  陈香浓 | 醇厚顺滑陈韵较显 | 黄至深橙黄  明亮 | 嫩匀，黄绿至深橙黄匀亮 |
| 香毫 | 紧结显毫 | 匀整 | 净 | 黄至红褐 | 花香较持久  陈香浓 | 醇厚顺滑陈韵较显 | 黄至深橙黄  明亮 | 嫩匀，黄绿至深橙黄明亮 |
| 特级 | 细紧或肥壮，有锋苗有毫 | 匀整 | 净 | 绿黄  至红褐 | 有花香  陈香较浓 | 醇和  陈韵较显 | 黄至橙红  明亮 | 嫩软匀齐，黄绿至橙红明亮 |
| 一级 | 紧结有锋苗 | 匀整 | 尚净 | 绿黄  至红褐 | 有花香  陈香较浓 | 醇和  陈韵较显 | 黄至橙红  明亮 | 嫩匀，黄绿至橙红明亮 |
| 二级 | 尚紧结 | 尚匀整 | 稍有嫩茎 | 绿黄  至红褐 | 陈香较浓纯 | 醇和  有陈韵 | 黄至橙红  较亮 | 嫩尚匀，黄绿至橙红较亮 |
| 三级 | 尚紧 | 尚匀整 | 有嫩茎 | 绿黄  至红褐 | 陈香尚浓纯 | 较醇和  有陈韵 | 黄至橙红  尚亮 | 尚嫩匀，黄绿至橙红 |
| 四级 | 稍松 | 尚匀 | 有茎梗 | 黄至红褐稍暗 | 陈香较纯 | 尚醇和  有陈韵 | 黄至深橙红  欠亮 | 稍有摊张，绿黄至红褐 |
| 五级 | 稍粗松 | 尚匀 | 有梗朴 | 黄至红褐稍枯 | 陈香尚纯 | 稍粗  有陈韵 | 黄至深橙红  较暗 | 稍粗大，黄至红褐稍暗 |
| 紧压茶 | 方形、圆形等，外形端正匀称、松紧适度，表面平整、无脱层,不洒面；色泽黄褐至红褐 | | | | 参照上述各类别（各级别）内质感官品质要求 | | | |

5.2.2 各类别（各级别）炒青陈年茉莉花茶感官品质应符合表2的规定。

表2 炒青（含半烘炒）陈年茉莉花茶感官品质要求

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 类别  （级别） | 项 目 | | | | | | | |
| 外形 | | | | 内质 | | | |
| 形状 | 整碎 | 净度 | 色泽 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特种 | 扁平、卷曲、圆珠或其它特殊造型 | 匀整 | 净 | 黄绿或黄褐至红褐 | 花香持久  陈香浓 | 醇厚甘滑  陈韵显 | 黄至橙黄  清澈明亮 | 黄绿至橙红 |
| 特级 | 紧结  显锋苗 | 匀整 | 洁净 | 绿黄  至红褐 | 有花香  陈香较浓 | 醇和  陈韵较显 | 黄至橙红  明亮 | 嫩匀，黄绿至橙红明亮 |
| 一级 | 紧结 | 匀整 | 净 | 绿黄  至红褐 | 有花香  陈香较浓 | 醇和  陈韵较显 | 黄至橙红  明亮 | 嫩匀，黄绿至橙红明亮 |
| 二级 | 紧实 | 匀整 | 稍有嫩茎 | 绿黄  至红褐 | 陈香  较浓纯 | 醇和  有陈韵 | 黄至橙红  较亮 | 尚匀，黄绿  至橙红明亮 |
| 三级 | 尚紧实 | 尚匀整 | 有筋梗 | 绿黄  至红褐 | 陈香  尚浓纯 | 较醇和  有陈韵 | 黄至橙红  尚亮 | 欠匀，绿黄至橙红 |
| 四级 | 粗实 | 尚匀整 | 带梗朴 | 黄至红褐稍暗 | 陈香较纯 | 尚醇和  有陈韵 | 黄至深橙红  欠亮 | 稍有摊张  黄至红褐 |
| 五级 | 稍粗松 | 尚匀 | 多梗朴 | 黄至红褐稍枯 | 陈香尚纯 | 稍粗  有陈韵 | 黄至深橙红  较暗 | 稍粗黄至红褐稍暗 |
| 紧压茶 | 方形、圆形等，外形端正匀称、松紧适度，表面平整、无脱层,不洒面；色泽黄褐至红褐 | | | | 参照上述各类别（各级别）内质感官品质要求 | | | |

* 1. 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表3 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | |
| 特级以上、特级、一级、二级 | 三级、四级、五级 |
| 水分/%（质量分数） ≤ | 8.5 | |
| 总灰分/%（质量分数） ≤ | 6.5 | |
| 水浸出物/%（质量分数） ≥ | 34 | 32 |
| 粉末/%（质量分数） ≤ | 1.0 | 1.2 |
| 茉莉花干%（质量分数） ≤ | 1.0 | 1.5 |
| 注：粉末含量指标仅适用于散茶。 | | |

* 1. 质量安全指标
     1. 污染物限量指标

应符合GB 2762的规定。

* + 1. 农药残留限量指标

应符合GB 2763和GB 2763.1的规定。

* 1. 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

1. 试验方法
   1. 取样

按GB/T 8302的规定执行。

* 1. 试样制备

按GB/T 8303的规定执行。

* 1. 感官品质

按GB/T 23776的规定执行。

* 1. 理化指标
     1. 水分

按GB 5009.3的规定执行。

* + 1. 总灰分

按GB 5009.4的规定执行。

* + 1. 粉末

按GB/T 8311的规定执行。

* + 1. 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

* + 1. 茉莉花干

按GB/T 22292的规定执行。

* 1. 质量安全指标
     1. 污染物限量

按GB 2762的规定执行。

* + 1. 农药残留限量

按GB 2763和GB 2763.1的规定执行。

* 1. 净含量

按JJF 1070的规定执行。

1. 检验规则
   1. 取样

取样以“批”为单位，同一批投料生产、同一条生产线、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。取样按GB/T 8302规定执行。

* 1. 检验
     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、灰分、粉末和净含量。

* + 1. 型式检验

型式检验项目为第5章要求中的全部项目，检验周期为每年一次。有下列情况之一时，应对产品质量进行型式检验：

1. 如原料有较大改变，可能影响产品质量时；
2. 生产地址、生产设备或加工工艺发生较大变化，可能影响茶叶产品质量时；
3. 停产一年以上恢复生产时；
4. 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。
   1. 判定规则

检验结果全部符合本文件第5章要求的全部项目，则判定该批产品合格。

检验结果中任何一项不符合要求，则判定该批产品不合格。

* 1. 复检

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，对不合格项进行复检，以复检结果为准。

1. 标签标志、包装、运输和贮存
   1. 标签标志

标签应符合GB 7718的规定；产品运输包装的储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

* 1. 包装

应符合GB 23350和GH/T 1070的规定。

* 1. 运输

产品运输应防雨、防潮、防曝晒，严禁与有毒、有害、有异气味、易污染的物品混装、混运。运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

* 1. 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

EndLine