

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS XXXX—XXXX

茉莉六堡茶

Jasmine Liupao tea

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

广西标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 质量要求	3
5 检验方法	5
6 检验规则	5
7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期	6
8 保质期	6
参考文献	7

前 言

本文件参照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。

本文件由广西标准化协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西标准化协会、广西茶叶流通协会、横州市六堡茶协会、广西职业技术学院、横州市综合检验检测中心、横州市茉莉花产业服务中心、横州市花茶协会、广西大学、广西-东盟食品检验检测中心、广西金花茶业有限公司、横县南方茶厂、横县清雷茶业有限公司、广西梧州里深茶业有限公司、广西香菇怡莱茶业有限公司、广西逸柯茗茶业有限公司、广西八桂凌云茶业有限公司、广西壮族自治区亚热带作物研究所、广西壮族自治区中国科学院广西植物研究所、横州市职业技术学校。

本文件主要起草人：谢宏昭、罗振平、冯文珍、雷蕾、刘珈伶、罗玉振、翁荣彬、禰品建、陈永晶、黄林华、谢大高、梁杰珍、温立香、李叶梅、李星宇、陈道平、韦树汉、梁冬明、刘祁云、史艳财、陈家献、包素青、梁显冰、高周平、赖碧云、孙志华、雷大焰、黄荣新、何广、谢少平、谢世家、梁忠文、马红燕、何海红、赖道月、宋其凤、刘艳萍、孙仙珍、陆阳、赖春梅、徐江宁、零慧兰、陈苏伟、宋大龙、蒙银凤、谢小丽、李叶梅、许忠、甘忠玉、刘翠玉、谢宏华、冯婷、梁立会、韦桂宁、黄金凤、张芬、邓丽丽、韦映梅、谢沐新。

茉莉六堡茶

1 范围

本文件界定了茉莉六堡茶涉及的术语和定义，规定了茉莉六堡茶的基本要求、原料、窈花场地、设备、环境条件、感官、理化指标、安全指标和净含量以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求，描述了相应的检验方法和检验规则。

本文件适用于以茉莉六堡茶的生产、销售和检验。

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 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 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
- 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
- DBS45/ 079 食品安全地方标准 茉莉花
- T/GXAS 311 地理标志农产品 广西六堡茶

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茉莉六堡茶 jasmine Liupao tea

以六堡茶为原料，选用茉莉鲜花（含白兰鲜花打底）窈制，经鲜花养护、窈花、通花续窈、起花、湿坯干燥、摊晾、提花、匀堆装箱等工艺制作而成的六堡茶。

4 质量要求

4.1 基本要求

不应含有任何添加剂。

4.2 原料要求

4.2.1.1 选择符合 T/GXAS 311 规定的六堡茶。

4.2.1.2 选择成熟洁白、饱满带花柄，当晚应能开放的花蕾，符合 DBS45/ 079 规定的鲜茉莉花（蕾）。

4.3 窈花场地、设备、环境条件

应符合GB 14881的规定。

4.4 感官要求

4.4.1 茉莉六堡茶散茶

应符合表1的规定。

表1 感官要求

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细、圆直	匀整	黑褐、黑、油润	净	茉莉花香与六堡茶香纯正，花香浓郁持久	浓醇、顺滑、甜爽	深红、明亮	褐、黑褐、细嫩柔软
一级	紧结、尚圆直	匀整	黑褐、黑、油润	净	茉莉花香与六堡茶香纯正，花香浓郁	醇厚，顺滑、甜爽	深红、明亮	褐、黑褐、尚细嫩、柔软
二级	尚紧结、尚圆	较匀整	黑褐、黑、尚油润	净、稍含嫩茎	茉莉花香与六堡茶香纯正，花香尚浓郁	尚醇厚，顺滑、甘甜	尚深红、明亮	褐、黑褐、柔软
三级	紧实、紧卷	较匀整	黑褐、黑、尚油润	净、有嫩茎	茉莉花香与六堡茶香纯正，花香浓	醇和，顺滑、甘甜	红、明亮	褐、黑褐、尚柔软
四级	尚紧实	尚匀整	黑褐、黑、尚油润	净、有茎	茉莉花香与六堡茶香纯正，花香浓	尚醇和，顺滑、甘甜	尚红、明亮	褐、黑褐、尚柔软

4.4.2 茉莉六堡茶紧压茶

外形应形状端正匀称、松紧适度、厚薄均匀、表面平整；色泽、净度、香气、滋味、汤色、叶底等指标应符合表1中对应等级的规定。

4.5 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标				
	特级	一级	二级	三级	四级
水分（质量分数）/%	≤ 12.0				
总灰分（质量分数）/%	≤ 8.0				
粉末（质量分数）/%	≤ 0.8				
茶梗（质量分数）/%	≤ 3.0		≤ 6.5		≤ 10
水浸出物（质量分数）/%	≥ 33.5	≥ 30.0	≥ 28.0		≥ 26.0
茉莉花干（质量分数）/%	≤ 1.0			≤ 1.5	

4.6 安全指标

应符合GB 31608的规定。

4.7 净含量

见《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 检验方法

5.1 感官要求

按GB/T 23776的规定执行。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

5.2.2 总灰分

按GB 5009.4的规定执行。

5.2.3 粉末

按GB/T 8311的规定执行。

5.2.4 茶梗

按T/GXAS 311的规定执行。

5.2.5 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

5.2.6 茉莉花干

称取混合均匀的茶样50 g（准精确至0.1 g），拣出花，称重（准精确至0.1 g）按式（1）计算含花的百分含量。

$$X = \frac{M}{W} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X ——茉莉花干含量，%；

M ——花重，单位为克（g）；

W ——茶样重，单位为克（g）。

5.3 安全指标

污染物限量按GB 2762的规定执行，农药最大残留限量按GB 2763的规定执行。

5.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一加工场所、同一生产周期内所生产的产品为一批次。

6.2 取样和试样制备

6.2.1 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2.2 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品均应进行出厂检验，产品合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为：

- a) 茉莉六堡茶散茶：感官要求、水分、粉末、茶梗、净含量；
- b) 茉莉六堡茶紧压茶：感官要求、水分、茶梗、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本文件规定的全部项目。

6.4.2 型式检验应每年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品试制、正式投产时；
- b) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关监督机构提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目的检验结果全部符合本文件规定时，判定该批产品合格；如有检验项目的检验结果不符合本文件规定时，可在原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品不合格。

6.5.2 感官要求中香气项目检验时间从企业标示的生产日期不应超过 36 个月。

7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签、标志

7.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 的规定，应标示产品的制作工艺，标示的生产日期应为该产品形成销售单元日期。

7.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品包装应符合 GB/T 1070 的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒晒措施。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品贮存应符合 GB/T 30375 的规定。产品贮存不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。

8 保质期

生产企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

参 考 文 献

- [1] GB/T 22292—2017 茉莉花茶
 - [2] GH/T 1297—2020 茉莉红茶
 - [3] T/LBCJH 03—2023 窈制六堡茶
 - [4] 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第70号）
-