

ICS:67.140.10

CCS:X55

团 体 标 准

T/GZTA-000—2025

贵州桂花茶

Guizhou osmanthus-scented tea

(征求意见稿)

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

贵州省茶叶协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 错误！未定义书签。

3 术语和定义 1

4 地理范围 2

5 产品分类与等级 2

6 要求 2

7 试验方法 4

8 检验规则 5

9 标志、标签、包装、运输和贮存 5

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。

本文件由贵州省茶叶协会提出。

本文件由贵州省茶叶协会归口。

本文件起草单位：贵州经贸职业技术学院、

本文件主要起草人：

贵州桂花茶

1 范围

本标准规定了贵州桂花茶的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。本标准适用于以贵州省内产出的绿茶、红茶、白茶、乌龙茶为原料，结合贵州本地桂花（*Osmanthus fragrans* var. *thunbergii*），经特定工艺制作而成的贵州桂花茶。

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标准必不可少的条款。凡是注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8311-2013 茶 粉末和碎茶含量的测定

GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求

GB/T 22291 白茶

GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶

GB/T 30357.1 乌龙茶第1部分：基本要求

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1117 桂花茶

《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）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]）

3 术语和定义

GB/T 14456.1-2017、GB/T 22291-2017、GB/T 13738.2-2017、GB/T 30357.1-2013、GB/T 14487界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1 贵州桂花茶 *guizhou osmanthus-scented tea*

以贵州省内产出的绿茶、红茶、白茶、乌龙茶为原料，配以贵州本地新鲜桂花（*Osmanthus fragrans*），经原料整理、桂花窨制、干燥等工序制作而成的具有地域特色的桂花香型茶。

4 地理范围

4.1 产区范围

贵州省境内适宜桂花及茶树种植的区域。

4.2 海拔

核心产区海拔 ≥ 800 米。

5 产品分类与等级

5.1 产品分类

按原料茶类别分为：贵州桂花绿茶、贵州桂花红茶、贵州桂花白茶、贵州桂花乌龙茶。

5.2 等级划分

各产品按感官品质分为特级、一级、二级，应符合表1至表4的规定。

6 要求

6.1 原料要求

6.1.1 原料茶应符合相应茶类国家标准的等级要求，且产自贵州省境内。

6.1.2 桂花鲜花应新鲜、洁净，无霉变、无异味，非桂花类夹杂物 $\leq 0.5\%$ 。

6.2 感官品质

按GB/T 14487的规定执行。

6.2.1 贵州桂花绿茶应符合表1的规定

表1 贵州桂花绿茶感官要求

项目 等级	外形	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细紧 匀齐 嫩绿润 匀净	桂花香浓郁持久	鲜醇 桂花香明显	嫩绿明亮	嫩绿明亮 匀齐
一级	紧结 匀整 嫩绿尚润 稍含嫩茎	桂花香明显尚持久	醇厚 有桂花香	黄绿明亮	黄绿明亮 匀整
二级	紧实 尚匀整 黄绿润 有嫩茎	有桂花香	醇正 带有桂花香	黄绿亮	黄绿尚明亮 尚匀整

6.2.2 贵州桂花红茶应符合表2的规定

表2 贵州桂花红茶感官要求

项目 等级	外形	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细紧 匀齐 乌润 匀净	桂花香浓郁持久	醇爽 桂花香明显	红明亮	细嫩红匀明亮
一级	紧结 较匀齐 乌较润 较匀净	桂花香浓郁尚持久	醇较爽 桂花香较明显	红较明亮	嫩匀红亮
二级	紧实 匀整 乌尚润 尚匀净	桂花香显	醇和尚爽 有桂花香	尚红亮	嫩匀尚红亮

6.2.3 贵州桂花白茶应符合表3的规定

表3 贵州桂花白茶感官要求

项目 等级	外形	香气	滋味	汤色	叶底
特级	毫心肥壮 白底绿面 匀齐 净	桂花香浓郁持久	清甜醇爽 桂花香明显	杏黄明亮	芽叶肥嫩 匀亮鲜活
一级	毫心较显 芽叶相连 匀整较净	桂花香明显尚持久	清甜较醇爽 有桂花香	浅黄明亮	芽叶完整 黄绿匀亮
二级	毫心尚显 叶缘略卷 尚匀整 有片	有桂花香	浓醇、带有桂花香	黄亮清澈	叶底黄绿 尚匀整

6.2.4 贵州桂花乌龙茶应符合表4的规定

表4 贵州桂花乌龙茶感官要求

项目 等级	外形	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥壮 紧结 重实 匀整 乌润 洁净	桂花香浓郁持久	醇厚回甘 桂花香明显	橙黄清澈	肥厚 软亮匀整
一级	较肥壮 结实 较匀整 较乌润 净	桂花香浓郁尚持久	醇厚 桂花香较明显	深橙黄清澈	尚软亮 匀整
二级	较肥壮 尚结实 尚匀整 尚乌绿 尚净 稍有嫩幼梗	有桂花显	醇和 有桂花香	橙黄深黄	稍软亮 略匀整

6.3 理化指标

理化指标应符合表5的规定

表5 理化指标

项 目	要 求
-----	-----

水分/%(质量分数)	≤	7.0
总灰分/%(质量分数)	≤	6.5
水浸出物/%(质量分数)	≥	32.0
粉末/%(质量分数)	≤	1.0

6.4 安全指标

污染物及农药残留限量应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

6.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 试验方法

7.1 感官品质

按GB/T 23776的规定执行。

7.2 理化指标

7.2.1 水分按GB 5009.3的规定执行。

7.2.2 总灰分按GB 5009.4的规定执行。

7.2.3 粉末按GB/T 8311的规定执行。

7.2.4 水浸出物按GB/T 8305的规定执行。

7.3 其他污染物限量

按GB 2762的规定执行。

7.4 农药残留量

按GB 2763.1的规定执行。

7.5 净含量

按JJF 1070的规定执行。

8 检验规则

8.1 取样

取样按GB/T 8302规定执行。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，同批产品的品质规格一致。

8.2 检验

8.2.1 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、粉末、净含量和标签。

8.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准第5章要求的全部项目，型式检验周期每年一次。如原料或加工工艺有较大改变，可能影响产品质量时，亦应进行型式检验。

8.3 判定规则

7.3.1 出厂检验时，凡不符合出厂检验项目的产品，均判定为不合格产品，不得出厂。

7.3.2 型式检验时，凡不符合本标准第5章规定的产品，均判定该批产品不合格。

8.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样进行不合格项目的复验，或在同批产品中加倍随机取样复验。重新取样应由交接双方会同进行，以复验结果为准。

9 标志、标签、包装、运输和贮存

9.1 标志、标签

产品包装物上应有明显标志。产品贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。食品标签应符合 GB 7718 的规定。

9.2 包装

应符合GH/T 1070的规定。

9.3 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。

9.4 贮存

按 GB/T 30375 执行，建议阴凉干燥避光。