ICS 67.140.10
X 55

中华人民共和国国家标准

GB/T 22292—2017
代替 GB/T 22292—2008

茉莉花茶

Jasmine tea

2017-11-01 发布　　2018-02-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会　发布

前　言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 22292—2008《茉莉花茶》。本标准与 GB/T 22292—2008 相比，主要技术差异如下：

——增加了第 3 章术语和定义；

——增加了香毫、春毫、银毫、毛峰、毛尖、大白毫、造型茶等类别的特种烘青茉莉花茶感官品质要求；

——增加了特种炒青茉莉花茶感官品质要求；

——增加了碎茶、片茶的感官品质和理化指标要求；

——增加了特种茉莉花茶的理化指标要求；

——增加了附录 A 中特种茉莉花茶的配花量和附录 B 茉莉花干的检测方法。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国茶叶标准化技术委员会(SAC/TC 339)归口。

本标准起草单位：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、福建春伦茶业集团有限公司、北京张一元茶叶有限责任公司、福建农林大学、福建茶叶进出口有限责任公司、福建省茶叶质量检测中心站、北京吴裕泰茶业股份有限公司、四川省茶叶集团股份有限公司、湖南省茶业集团股份有限公司、国家茶叶质量监督检验中心。

本标准主要起草人：赵玉香、杨江帆、傅天龙、王秀兰、翁昆、危赛明、陈銮、叶乃兴、陈金水、孙云、郑乃辉、郭玉琼、孙丹威、张亚丽、刘亚峰、尹钟、蔡红兵、邹新武、傅天甫、周琦。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB/T 22292—2008。

茉 莉 花 茶

1 范围

本标准规定了茉莉花茶的要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以绿茶为原料，加工成级型坯后，经茉莉鲜花窨制（含白兰鲜花打底）而成的茉莉花茶。

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 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 8304 茶 水分测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8306 茶 总灰分测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

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

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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

特种烘青茉莉花茶 special baking jasmine tea

以单芽或一芽一、二叶等鲜叶为原料，经加工后呈芽针形、兰花形或其他特殊造型及肥嫩或细秀条形等，或有特殊品名的烘青坯茉莉花茶。

3.2

特种炒青茉莉花茶 special stir fixation jasmine tea

以单芽或一芽一、二叶等鲜叶为原料经加工后呈扁平、卷曲、圆珠或其他特殊造型，或有特定品名的炒青坯茉莉花茶。

3.3

茉莉花干　dried jasmine

茉莉鲜花经窨制茶叶后，花色转黄、花香散失呈干花状，常伴有绿色花托。

4　分类与实物标准样

4.1　茉莉花茶根据茶坯原料不同，分为烘青茉莉花茶、炒青（含半烘炒）茉莉花茶、碎茶和片茶茉莉花茶。

4.2　各类产品的每一等级应设置实物标准样。

5　要求

5.1　基本要求

品质正常，无劣变、无异味、无异嗅，不得含有任何添加剂。各等级产品窨制过程中的配花量参见附录A。

5.2　感官品质

5.2.1　特种烘青茉莉花茶感官品质应符合表1的规定。

表1　特种烘青茉莉花茶感官品质

类别	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、兰花形或其他特殊造型	匀整	洁净	黄褐润	鲜灵浓郁持久	鲜浓醇厚	嫩黄清澈明亮	嫩黄绿明亮
大白毫	肥壮紧直重实满披白毫	匀整	洁净	黄褐银润	鲜灵浓郁持久幽长	鲜爽醇厚甘滑	浅黄或杏黄鲜艳明亮	肥嫩多芽嫩黄绿匀亮
毛尖	毫芽细秀紧结平伏白毫显露	匀整	洁净	黄褐油润	鲜灵浓郁持久清幽	鲜爽甘醇	浅黄或杏黄清澈明亮	细嫩显芽嫩黄绿匀亮
毛峰	紧结肥壮锋毫显露	匀整	洁净	黄褐润	鲜灵浓郁高长	鲜爽浓醇	浅黄或杏黄清澈明亮	肥嫩显芽嫩绿匀亮
银毫	紧结肥壮平伏毫芽显露	匀整	洁净	黄褐油润	鲜灵浓郁	鲜爽醇厚	浅黄或黄清澈明亮	肥嫩黄绿匀亮
春毫	紧结细嫩平伏毫芽较显	匀整	洁净	黄褐润	鲜灵浓纯	鲜爽浓纯	黄明亮	嫩匀黄绿匀亮
香毫	紧结显毫	匀整	净	黄润	鲜灵纯正	鲜浓醇	黄明亮	嫩匀黄绿明亮

5.2.2　烘青茉莉花茶各等级的感官品质应符合表2的规定。

表 2　烘青茉莉花茶各等级感官品质

级别	项　目							
	外　形				内　质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细紧或肥壮有锋苗有毫	匀整	净	绿黄润	鲜浓持久	浓醇爽	黄亮	嫩软匀齐黄绿明亮
一级	紧结有锋苗	匀整	尚净	绿黄尚润	鲜浓	浓醇	黄明	嫩匀黄绿明亮
二级	尚紧结	尚匀整	稍有嫩茎	绿黄	尚鲜浓	尚浓醇	黄尚亮	嫩尚匀，黄绿亮
三级	尚紧	尚匀整	有嫩茎	尚绿黄	尚浓	醇和	黄尚明	尚嫩匀黄绿
四级	稍松	尚匀	有茎梗	黄稍暗	香薄	尚醇和	黄欠亮	稍有摊张绿黄
五级	稍粗松	尚匀	有梗朴	黄稍枯	香弱	稍粗	黄较暗	稍粗大黄稍暗

5.2.3　炒青(含半烘炒)茉莉花茶各等级的感官品质应符合表 3 的规定。

表 3　炒青(含半烘炒)茉莉花茶各等级感官品质

级别	项　目							
	外　形				内　质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特种	扁平、卷曲、圆珠或其他特殊造型	匀整	净	黄绿或黄褐润	鲜灵浓郁持久	鲜浓醇爽	浅黄或黄明亮	细嫩或肥嫩匀黄绿明亮
特级	紧结显锋苗	匀整	洁净	绿黄润	鲜浓纯	浓醇	黄亮	嫩匀黄绿明亮
一级	紧结	匀整	净	绿黄尚润	浓尚鲜	浓尚醇	黄明	尚嫩匀黄绿尚亮
二级	紧实	匀整	稍有嫩茎	绿黄	浓	尚浓醇	黄尚亮	尚匀黄绿
三级	尚紧实	尚匀整	有筋梗	尚绿黄	尚浓	尚浓	黄尚明	欠匀绿黄
四级	粗实	尚匀整	带梗朴	黄稍暗	香弱	平和	黄欠亮	稍有摊张黄
五级	稍粗松	尚匀	多梗朴	黄稍枯	香浮	稍粗	黄较暗	稍粗黄稍暗

5.2.4　碎茶、片茶的感官品质应符合表 4 的规定。

表 4　茉莉花茶碎茶和片茶的感官品质

碎茶	通过紧门筛(筛网孔径 0.8 mm～1.6 mm)洁净重实的颗粒茶，有花香，滋味尚醇
片茶	通过紧门筛(筛网孔径 0.8 mm～1.6 mm)轻质片状茶，有花香，滋味尚纯

5.3　理化指标

应符合表 5 的规定。

表 5　茉莉花茶理化指标

项　目		指　标			
		特种、特级、一级、二级	三级、四级、五级	碎茶	片茶
水分(质量分数)/%	≤	8.5			
总灰分(质量分数)/%	≤	6.5		7.0	
水浸出物(质量分数)/%	≥	34	32		
粉末(质量分数)/%	≤	1.0	1.2	3.0	7.0
茉莉花干(质量分数)/%	≤	1.0	1.5	1.5	

5.4　卫生指标

5.4.1　污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2　农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.5　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　水分检验按 GB/T 8304 的规定执行。

6.2.2　水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。

6.2.3　总灰分检验按 GB/T 8306 的规定执行。

6.2.4　粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。

6.2.5　茉莉花干检验按附录 B 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 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　抽样

7.1.1　取样以“批”为单位，在生产和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、粉末和净含量。

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) 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形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。

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

产品的标志应符合 GB/T 191 的规定，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。

8.2 包装

应符合 GH/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、防暴晒措施。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。

附 录 A
（资料性附录）
茉莉花茶窨制过程中的配花量

茉莉花茶各级别窨制过程中的配花量见表 A.1

表 A.1 茉莉花茶各级别配花量　　单位为 0.5 千克/50 千克茶坯

级别	窨次	茉莉花用量
特种茶类	六窨一提或以上	270 或以上
大白毫	六窨一提	270
毛尖	六窨一提	240
毛峰	六窨一提	220
银毫	六窨一提	200
春毫	五窨一提	150
香毫	四窨一提	130
特级	四窨一提	120
一级	三窨一提	100
二级	二窨一提	70
三级	一压一窨一提	50
四级	一压一窨一提	40
五级	一压一窨一提	30
碎茶	二窨一提	65
片茶	一压一窨一提	30

附 录 B
（规范性附录）
茉莉花干的检测方法

B.1 取样

按 GB/T 8302 的规定执行。按四分法缩样至 200 g 左右。

B.2 检验步骤

用托盘天平(精确度 0.1 g)，准确称取样品 100 g(精确至 0.1 g)，拣出花干和花托，称量(精确至 0.1 g)。

B.3 计算

茉莉花干含量按式(B.1)计算。

$$茉莉花干=\frac{m_1}{m_0}\times 100\% \qquad \cdots\cdots(B.1)$$

式中：

m_1——花干和花托的总质量，单位为克(g)；

m_0——试样总质量，单位为克(g)。

B.4 重复性

在重复条件下同一样品两次测定结果不得超过算术平均值的 10%。