

团体标准《茉莉六堡茶加工技术规程》 (征求意见稿)编制说明

一、任务来源、起草单位

根据《广西标准化协会关于下达 2024 年第十三批团体标准制修订项目计划的通知》(桂标协〔2024〕98 号)文件精神,由广西标准化协会提出,广西标准化协会、横州市六堡茶协会、广西茶叶流通协会、广西大学、广西职业技术学院、广西茉莉花(茶)产品质量监督检验中心、横州市茉莉花产业服务中心、横州市花茶协会、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、广西隆盛源茶业有限公司、广西逸柯茗茶业有限公司、广西梧州里深茶业有限公司、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等单位共同起草的团体标准《茉莉六堡茶加工技术规程》(项目编号:2024-1302)获批立项。

二、制定标准的必要性和意义

横州市是世界最大的茉莉花生产和茉莉花茶加工基地,享有“中国茉莉之乡”“世界茉莉花和茉莉花茶生产中心”“世界茉莉花都”等美誉。横州茉莉花(茶)产量占全国的 80%以上、世界的 60%以上,茉莉花干花出口量居世界第一。2022 年,横州全市茉莉花种植面积约 12.8 万亩,年产茉莉花 10 万吨,茉莉花茶企业达 130 多家,年产茉莉花茶 8 万吨。“横县茉莉花”和“横县茉莉花茶”先后获批国家地理标志保护产品。2023 年,横州茉莉花(茶)综合品牌价值达 222.15 亿元,连续多年蝉联广西最具价值的农产品品牌。《南宁横州市茉莉花保护发展条例》的正式实施也进一步为茉莉花产业高质量发展打下

坚实基础。2023 年，横州茉莉花鲜花平均价格达每公斤 34 元，带动 34 万花农增收致富，人均收入从 2019 年的 1.27 万元增长至 2.1 万元。目前，横州市已形成了“产全球花、窖全球茶、卖全球花茶”的发展格局。

茉莉六堡茶的原材料为茉莉花与陈年六堡茶，运用特殊工艺窖制而成。茉莉六堡茶具有色泽黑褐光润，汤色红浓明亮，滋味浓醇甘和，爽口甜滑，茉莉花香不压茶香的品质特征。茉莉六堡茶具有降压降脂、提神醒酒、养胃理气、防辐射、抗疲劳等功效。传统的茉莉花茶大多采用绿茶与茉莉花相结合进行花茶的窖制，但是部分消费者由于体质较寒，不适合大量饮用绿茶，但是又喜欢茉莉花的香气；有的消费者不喜欢黑茶的陈味，却又钟情于黑茶的养生保健功能。茉莉六堡茶的出现弥补了这一不足，它既保留了黑茶的养生保健的特殊功效，又去除了陈味，取代之清雅的茉莉花香，一举多得。广西茶作为中国茶的重要组成部分，要以打造广西六堡茶、横县茉莉花茶品牌为重点，采取有力措施促进茶产业快速健康发展。做强中国茶产业，是推进农业供给侧结构性改革的重要内容，是助力脱贫攻坚的重要途径，是发展现代农业的重要任务。要将广西六堡茶、横县茉莉花定位成满足人们对美好生活需要的高端农产品品牌，以苍梧县六堡茶中国特色农产品优势区创建为抓手，坚持绿色发展，做优茶品质，打造健康茶饮。

该标准的制定与实施，将为茉莉六堡茶生产经营者提供产品加工过程规范要求，实现茉莉六堡茶加工过程的科学化、标准化，对打造横县茉莉花区域品牌，规范横县茉莉花市场管理，提高监管效率；推动茉莉花文化与六堡茶产业有机结合，做优做强茉莉花产业，大力弘扬地方特色文化，塑造茉莉花文化品牌，推进横县茉莉花产业“现代化·标准化·国际化”发展以及促进农民持续增收、经济健康发展、

社会和谐进步具有重要意义。

三、主要起草过程

(一) 成立标准编制工作组

团体标准《茉莉六堡茶加工技术规程》项目任务下达后，广西标准化协会成立了标准编制工作组，起草单位制定了起草编写方案和进度安排，明确任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作，具体标准编制工作由广西标准化协会、横州市六堡茶协会、广西茶叶流通协会、广西大学、广西职业技术学院、广西茉莉花（茶）产品质量监督检验中心、横州市茉莉花产业服务中心、横州市花茶协会、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、广西隆盛源茶业有限公司、广西逸柯茗茶业有限公司、广西梧州里深茶业有限公司、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组成标准编制工作组完成。

编制工作组下设二个组，分别是资料收集组、草案编写组。资料收集组负责国内有关茉莉六堡茶加工技术的文献资料的查询、收集和整理工作。

草案编写组负责起草标准草案、征求意见稿和标准编制说明、送审稿及编制说明的编写工作，包括后期召开征求意见会、网上征求意见，以及标准的不断修改和完善。

(二) 收集整理文献资料

标准编制工作组收集了国内有关“花茶加工”“花茶生产”“茶加工”“茶生产”相关文献资料。主要有：

《GB/T 34779-2017 茉莉花茶加工技术规范》

《DB45/T 479-2014 六堡茶加工技术规程》

《DB45/T 2606-2022 地理标志产品 横县茉莉花茶生产技术规程》

《T/GXAS 310-2022 地理标志农产品广西六堡茶加工技术规程》

（三）研讨确定标准主体内容

标准编制工作组在对收集的资料进行整理研究后，标准编制工作组召开了标准编制会议，对标准的整体框架进行了研究，并对标准的关键性问题进行了初步探讨。经过研究，标准的主体内容包括鲜花养护、窈花、通花续窈、起花、湿坯干燥、摊晾、提花、匀堆装箱各阶段工艺的操作指示。

（四）调研、形成文本草案、征求意见稿

2024年5月，标准起草工作小组进行了广泛实地调研工作，查阅了大量的文献资料，对茉莉六堡茶加工技术进行系统总结。形成了标准的基本构架，对主要内容进行了讨论并对项目的工作进行了部署和安排。

2024年6月，在前期工作的基础之上，通过理清逻辑脉络，整合已有的参考资料中有关茉莉六堡茶加工技术要求，并结合茉莉六堡茶加工技术要求的基础上，按照简化、统一等原则编制完成团体标准《茉莉六堡茶加工技术规程》（草案）。

2024年7月~8月，标准起草工作组深入横州市茉莉六堡茶加工企业和加工厂进行实地调研走访，并组织横州市综合检验检测中心、横县南方茶厂、广西金花茶业有限公司、横县芊茗阁茶业有限公司、广西逸柯茗茶业有限公司、广西香菇怡莱茶业有限公司、广西茉礼茶业有限公司、横县清雷茶业有限公司、广西壮族自治区横县郁江茶厂、

广西横县轻舟茶业有限公司、横县银洲茶厂、广西古树六堡茶有限公司、广西小乐茶业公司、横县茗燕茶行、馥锦茶坊、横县鑫龙茶行、横县金源花茶行、横州市茗潮茶行、珍珍茶行、横县天晨名茶店、横州市鸿利茶厂、横州市深蓝文件有限公司、横州市和越泰茶业、横县祥龙茶叶有限公司、横县华成茶厂、横州市花道茶业有限公司、横州市职业技术学校等代表性企业针对茉莉六堡茶加工情况开展标准研讨会，通过实地调研走访和标准研讨掌握各企业关于茉莉六堡茶加工的具体技术要求，并根据研讨会和走访收集的大量意见和实际情况，对标准草案进行了反复修改和研究讨论，最终形成了团体标准《茉莉六堡茶加工技术规程》（征求意见稿）及其编制说明。

四、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规的关系，与有关国家标准、行业标准的协调情况

（一）编制原则

1. 实用性原则

本文件是在充分收集相关资料和文献，分析茉莉六堡茶加工技术当前现状，调研茉莉六堡茶加工技术情况，在现有国家、行业标准相关茉莉六堡茶加工技术要求的基础上，结合茉莉六堡茶生产企业多年的制作经验而总结起草的，符合当前茉莉六堡茶加工技术发展方向与市场需求，有利于行业的长远发展，提高农民经济效益，对推动茉莉花产业健康发展，促进农民增收致富，具有较强的实用性和可操作性。

2. 协调性原则

本文件编写过程中注意了茉莉六堡茶加工技术规程与相关法律法规的协调问题，在内容上与现行法律法规、标准协调一致。

3. 规范性原则

本文件严格按照 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》编写本标准的内容，保证标准的编写质量。

4. 前瞻性原则

本文件在兼顾当前区内茉莉六堡茶加工技术现实情况的同时，还考虑到了茉莉六堡茶加工技术快速发展的趋势和需要，在标准中体现了个别特色性、前瞻性和先进性条款，作为对茉莉六堡茶加工技术发展的指导。

（二）编制依据

本标准严格按照 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》的规则起草，标准主要内容参考各类型花茶加工或生产工艺等相关标准要求，结合茉莉六堡茶加工技术相关特性以及起草单位发表的相关论文和项目研究经验总结进行起草。

（三）与现行法律、法规的关系，与有关国家标准、行业标准的协调情况

经查阅，与“花茶加工”“花茶生产”“茶 加工”“茶 生产”相关的标准主要有《GB/T 34779-2017 茉莉花茶加工技术规范》《DB45/T 479-2014 六堡茶加工技术规程》《DB45/T 2606-2022 地理标志产品横县茉莉花茶生产技术规程》。

所查到的相似标准中均未涉及到茉莉六堡茶加工技术要求，不能指导茉莉六堡茶加工技术规程的编制，因此，上述标准均不适用于本团体标准的茉莉六堡茶加工技术规程的要求。本标准的内容与现行的法律、法规及强制性标准无冲突，标准的编写符合 GB/T 1.1-2020 的

要求。

五、主要条款的说明

团体标准《茉莉六堡茶加工技术规程》主要内容包括鲜花养护、窨花、通花续窨、起花、湿坯干燥、摊晾、提花、匀堆装箱等工艺各阶段的操作指示，描述了生产过程信息的追溯方法。

（一）加工工艺

1.工艺流程

见图 1。

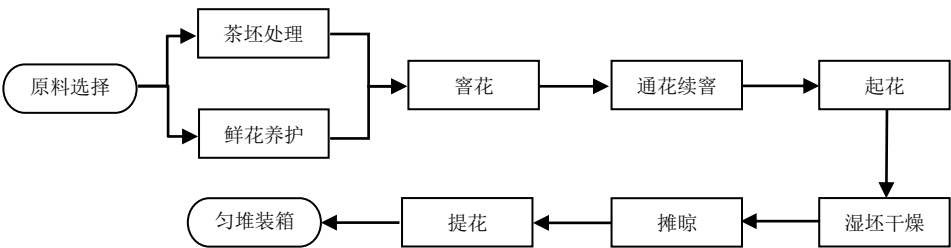


图 1 茉莉六堡茶加工工艺流程图

茉莉六堡茶加工工艺流程主要结合调研的 11 家具有代表性的茉莉六堡茶加工企业的制作经验及做法确定，茉莉六堡茶主要加工工艺流程及参数统计结果见表 1。

表 1 茉莉六堡茶主要加工工艺流程及参数汇总表

序号	鲜花养护	窨花	通花续窨	起花	湿坯干燥	摊晾	提花
1	摊放厚度 10cm 左右, 摊放温度 35~40℃, 反复摊、堆鲜花开放率达 85%~90%	每 1kg 茶坯配 0.05~0.1kg 白兰鲜花。茉莉六堡茶的窨次和配花量为: 一窨(茶:花)=1:0.5、二窨=1:0.45、三窨=1:0.4、四窨=1:0.38。茶坯堆高 25~35cm; 茶花拌合时堆高 20~45cm	窨制时间 4.5h, 窨堆温度 45℃时进行通花, 摊凉厚度 10~12cm。摊凉堆温达 25~30℃时收堆续窨, 堆高 20~30cm, 续窨 5~6h	茶花拌合窨制 8~11h 后起花, 用 6~7mm 孔径的筛漏筛分。	温度 110~120℃, 干茶水分 6%	每窨次间隔 1~3 天	提花前水分要求 6%~7%, 每 100kg 茶坯配 10~15kg 鲜花, 窨制 6~8h, 起花后茉莉六堡茶含水率控制在 12% 以下。
2	摊放厚度 15cm 左右, 摊放温度 28~30℃, 反复摊、堆鲜花开放率达 85%~90%	每 100kg 茶坯配 2~3kg 白兰鲜花。茶坯堆高 30~35cm; 茶花拌合时堆高 28~30cm, 三窨	窨制时间 4h, 窨堆温度 40℃时进行通花, 摊凉厚度 10~15cm。摊凉堆温达 35℃时收堆续窨, 堆高 35~40cm, 续窨约 12h	茶花拌合窨制 9~12h 后起花, 用 4~4.5mm 孔径的筛漏筛分。	温度 120℃, 干茶水分 6%	每窨次间隔 3 天	提花前水分要求 6%, 每 100kg 茶坯配 15~16kg 鲜花, 窨制 4~5h, 起花后茉莉六堡茶含水率控制在 8% 以下。
3	摊放厚度 10~20cm, 摊放温度 30~35℃, 反复摊、堆鲜花开放率达 80%~85%	每 100kg 茶坯配 1kg 白兰鲜花。茶坯堆高 25~30cm; 茶花拌合时堆高 30~35cm, 三窨	窨制时间 6h, 窨堆温度 60℃时进行通花, 摊凉厚度 5~10cm。摊凉堆温达 35℃时收堆续窨, 堆高 20~30cm, 续窨约 6h	茶花拌合窨制 8h 后起花, 用筛漏或筛分机筛分。	温度 110~120℃, 干茶水分 6%	每窨次间隔 1~3 天	提花前水分要求 6%, 窨制 5~7h, 起花后茉莉六堡茶含水率控制在 8.5% 以下。

4	摊放厚度 20 ~ 25cm, 摊放温度 26 ~ 35℃, 反复摊、堆鲜花开放率达 85 %。	茶坯堆高 30 ~ 35cm; 茶花拌合时堆高 40 ~ 45cm	窈制时间 4.5 ~ 5h, 窈堆温度 48 ~ 50℃时进行通花, 摊凉厚度 15 ~ 20cm。摊凉堆温达室温以上 1 ~ 2℃时收堆续窈, 堆高 35 ~ 40cm, 续窈约 5 ~ 6h	茶花拌合窈制 6 ~ 7h 后起花, 用 3.58 ~ 4.8mm 孔径的筛漏筛分。	温度 120℃, 干茶水分 6%	每窈次间隔 2 天	提花前水分要求 6 ~ 6.5%, 每 100kg 茶坯配 8 ~ 10kg 鲜花, 窈制 5 ~ 5.5h, 起花后茉莉六堡茶含水率控制在 12% 以下。
5	摊放厚度 8 ~ 10cm, 摊放温度 38℃以内, 反复摊、堆鲜花开放率达 80 %。	茶坯堆高 30 ~ 50cm; 茶花拌合时堆高 35 ~ 50cm, 三窈	窈制时间 4h, 窈堆温度 45℃左右时进行通花, 摊凉厚度 20 ~ 25cm。堆高 15 ~ 30cm, 续窈约 5 ~ 6h	茶花拌合窈制 6 ~ 10h 后起花	温度 100℃, 干茶水分 10%	/	/
6	摊放厚度 15cm 左右, 摊放温度 35℃左右, 反复摊、堆鲜花开放率达 85 % 左右。	每 100kg 茶坯配 1kg 白兰鲜花。茶坯堆高 20 ~ 30cm; 茶花拌合时堆高 25 ~ 30cm, 三 ~ 四窈	窈制时间 6h, 窈堆温度 45 ~ 55℃时进行通花, 摊凉厚度 10 ~ 15cm。堆高 15 ~ 30cm, 续窈约 5 ~ 6h	茶花拌合窈制 6 ~ 8h 后起花	温度 110℃, 干茶水分 6 ~ 8%	/	起花后茉莉六堡茶含水率控制在 12% 以下。
7	摊放厚度 8 ~ 10cm, 摊放温度 26 ~ 36℃, 反复摊、堆鲜花开放率达 90 %。	每 100kg 茶坯配 0.8 ~ 1kg 白兰鲜花。茶坯堆高 20 ~ 30cm; 茶花拌合时堆高 25 ~ 30cm, 四窈	窈制时间 5h, 窈堆温度 50℃左右时进行通花, 摊凉厚度 15cm 左右。堆高 15 ~ 20cm, 续窈约 5 ~ 6h	茶花拌合窈制 8 ~ 10h 后起花, 用筛漏筛分出鲜花。	温度 120℃, 干茶水分 8%	每窈次间隔 3 天	起花后茉莉六堡茶含水率控制在 10% 以下。
8	摊放厚度 10 ~	每 100kg 茶坯配 1 ~ 2kg 白	窈制时间 5 ~ 6h, 窈堆温	茶花拌合窈制	温度 110℃, 干	每窈次间	/

	15cm, 摊放温度 30~35℃, 反复摊、堆鲜花开放率达 90% 左右。	兰鲜花。茶坯堆高 15~30cm; 茶花拌合时堆高 25~35cm, 三窨	度 45℃ 左右时进行通花, 摊凉厚度 15cm 左右。续窨约 5h	4~6h 后起花, 用筛分机筛分。	茶水分 5~8%	隔 1 天	
9	摊放厚度 15~20cm, 摊放温度 37~40℃, 反复摊、堆鲜花开放率达 85~90%。	茶坯堆高 25~30cm; 茶花拌合时堆高 20~35cm, 三窨	窨制时间 4~6h, 窨堆温度 40~48℃ 时进行通花, 摊凉厚度 10cm 左右。堆高 15~30cm, 续窨约 6h	茶花拌合窨制 5~7h 后起花, 用约 5mm 孔径的筛漏筛分。	温度 110℃, 干茶水分 12%	/	起花后茉莉六堡茶含水率控制在 10~12%。
10	摊放厚度 10~20cm, 摊放温度 38℃ 左右, 反复摊、堆鲜花开放率达 80~90%。	茶坯堆高 15~30cm; 茶花拌合时堆高 20~35cm, 三窨	窨制时间 8~10h, 窨堆温度 45~48℃ 时进行通花, 摊凉厚度 20cm。堆高 30cm 左右, 续窨约 3~4h	茶花拌合窨制 5~8h 后起花, 用 3~6mm 孔径的筛漏筛分。	温度 100℃, 干茶水分 10%	每窨次间隔 2 天	/
11	摊放厚度 8~15cm, 摊放温度 35~38℃, 反复摊、堆鲜花开放率达 85%。	茶坯堆高 15~25cm; 茶花拌合时堆高 15~30cm, 三窨	窨制时间 6~10h, 窨堆温度 35~45℃ 时进行通花, 摊凉厚度 10~20cm。续窨约 5~6h	茶花拌合窨制 7h 后起花, 用筛分机筛分。	温度 90℃, 干茶水分 6~9%	每窨次间隔 1 天	/

（二）工艺流程

（1）鲜花养护

茉莉花的最佳采花时间在 14~15 点之间，此时的高温能让花蕾中的精油浓度达到顶峰。17~18 点，茶厂采收的茉莉花蕾陆续到达。由于刚采摘的茉莉花蕾含水量大加上在运输过程中由于装压、呼吸作用产生热量，不易散发，温度太高不利鲜花生理活动，必须迅速摊凉，使其散热降温，恢复生机，促进开放吐香。经 2~3h 的鲜花养护后，当鲜花开放率在 85%~95% 时，进行筛花的效果是最好的。筛花的目的是剔除青蕾花蒂（青蕾、花梗花蒂、夹杂物），同时通过振动促进鲜花更好地开放、释放香气。根据表 1 可知不同加工企业的做法不同，综合考虑鲜花养护堆放高度为 10~30cm，堆放温度控制在 30~38℃ 最好。视鲜花开放情况不同，每隔一段时间进行一次翻动，翻动方法可用耙、铲、翻、抛、筛等。经养护的鲜花开放后即可上花付窰，但在上花前要把鲜花摊开充分散热。鲜花养护过程见图 2。

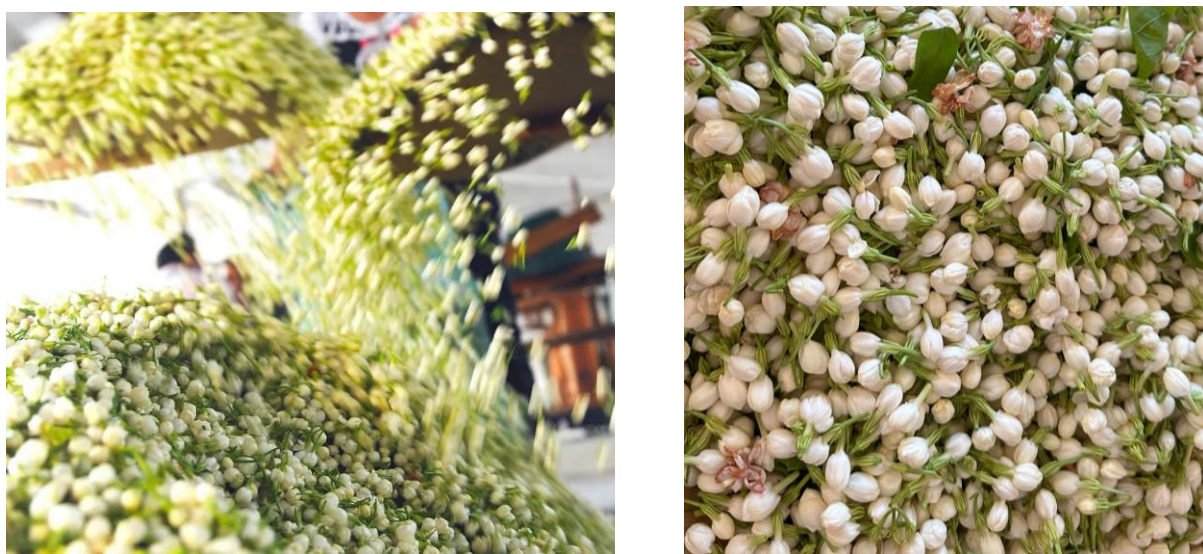


图 2 鲜花养护

（2）窨花

利用鲜花和茶拌和在一起，让鲜花吐香直接被茶叶所吸收。首先，将适量茶坯平摊在干净窨花场地上，根据各企业的做法综合考虑厚度确定为 20-30cm。然后根据茶、花配比用量的鲜花均匀撒铺在茶坯面上，然后再用翻耙将花茶堆轻轻推开，让茶和花充分拌和均匀。茶、花拌和均匀后收堆静置窨花，收堆时茶花堆高 20~45cm。窨花过程见图 3。

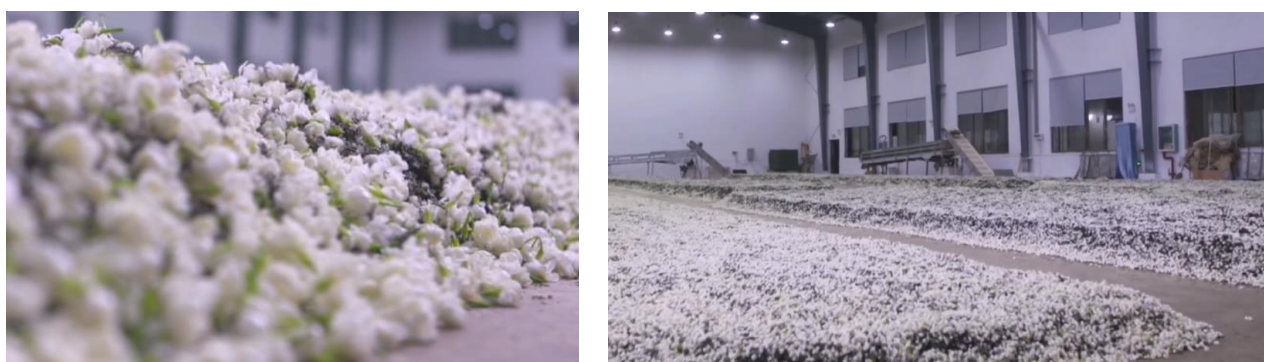


图 3 窨花

（3）通花续窨

当窨堆静置约 4~6 小时，窨堆温度会逐步上升；若是头窨茶，当温度升至 40~50℃ 时即可通花；若是二、三、四……窨茶在静置 4~5 小时后即可通花。通花前要打开门窗以便于通风散热，通花的方法是把窨堆耙开散热，大约 30 分钟后视窨堆的温度是否可以收堆；若窨堆的温度高于 38℃ 时要再耙一次（开沟），摊凉厚度 10~20cm；若窨堆的温度在 25-35℃ 时即可收堆续窨，根据表 1 统计结果可知，收堆时高度范围在 20~40cm。收堆时要用铲从底层开始翻拌，翻拌后的茶不能成团。收堆后的窨堆高度要保持一致，不能出现高低不平的现象。当整个窨堆拌完后要进行扫地收边。当窨堆续窨达 6-7 小时后不能及时起花的要进行一次开沟散热。通花过程见图 4。



图 4 通花

（4）起花（茶花分离）

由表 1 可知，的茶花拌和窨制在 6~12 小时。此时茉莉花里的芳香物质大部分都被茶叶所吸收，原先水灵的茉莉鲜花已失去生机，花朵呈萎凋状，色泽由白转微黄，嗅不到鲜香，即可开始进行起花。用筛花机把窨堆中的茶与花分离叫作起花。起花的目的是将茶叶和花分离，防止花渣酵化损害茶叶品质，影响最终的醇爽度。起花后做到茶叶中无花蒂、花叶，花渣中无茶叶。在起花拉窨堆时，要一边拉一边把散落在地的茶清扫干净，上筛花机要控制好流量，不能空机或满筛。起花后的湿坯要及时烘干，不能长时间堆放。茶花分离有人工筛花和机器筛花两种方式，见图 5。



图 5 茶花分离

（5）湿坯干燥、摊晾

在窈制过程中茶坯吸收了花香、水分后会比较潮，需要将起花后的茶叶进行烘干锁住香气。烘干温度应掌握在 $110 \sim 120^{\circ}\text{C}$ ，茶叶的烘后水分控制在 $5.0 \sim 9.0\%$ 范围内，具体要视情况而定。烘干的茶叶经过摊凉槽摊凉后可直接装袋。水分的要求：压花 $5.0 \sim 6.5$ ；一窈 $6.0 \sim 9.0$ ；二窈 $6.0 \sim 8.0$ ；三窈 $6.5 \sim 7.5$ ；四窈 $6.5 \sim 7.5$ 。烘干过程见图 6。



图 6 烘干

（6）提花

提花用花要选用朵大饱满、成熟、香气较好茉莉花，提花前茶叶水分要求在 $6.0 \sim 7.0\%$ 。提花需要的养花、拼配、拌和与以上的相同。

当茶叶的水分达到 8.0~9.0% 时即可起花，但起花与上面起茶的不同点是要及时快速，最好能在 1 小时以内起完，避免水分超标。提花过程见图 7。



图 7 提花

六、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准研制过程中无重大分歧意见。

七、实施标准的措施

（一）标准报批发布后，成立标准宣贯工作组

本标准发布后，成立以起草单位主要起草人为成员的标准宣贯工作组，主要负责标准的宣贯实施培训计划制定、标准实施交流会策划、标准实施信息反馈收集和标准实施效果评估等工作，并根据标准实施信息反馈和标准实施效果评估情况，及时组织标准复审修订。

（二）组织开展标准宣贯培训

标准发布实施后，标准宣贯工作小组制作标准解读宣贯培训PPT课件和标准核心技术明白书，并按标准宣贯培训计划开展标准宣贯培训，对标准进行逐条解读，让管理人员和技术人员掌握标准核心技术

内容，助力标准实施落地，茉莉花产业高质量发展。

（三）开展标准实施交流会，收集标准实施反馈信息

标准起草小组深入区内茉莉六堡茶生产企业组织技术人员召开标准实施交流会，听取标准实施过程中存在的问题并做好记录和解答，对存在的问题组织专家团队进行研讨，为标准的复审修订做准备。

（四）开展标准实施效果评估

标准实施满2年，每年标准宣贯工作组采取网络调查、问卷调查、实地调研、召开座谈会或论证会、专家咨询等方式开展标准实施效果评估，并形成标准实施效果评估报告，为标准的复审修订做准备。

八、其他应当说明的事项

本标准内容与各项指标不低于强制性标准要求。

团体标准《茉莉六堡茶加工技术规程》

编制工作组

2024年8月8日