

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 828—2024

茉莉花六堡茶

Jasmine Liupao tea

2024 - 09 - 19 发布

2024 - 09 - 25 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 | 4 |
| 4.1 原料要求 | 4 |
| 4.2 感官要求 | 4 |
| 4.3 理化指标 | 4 |
| 4.4 食品安全指标 | 5 |
| 4.5 净含量 | 5 |
| 5 检验方法 | 5 |
| 5.1 感官要求 | 5 |
| 5.2 理化指标 | 5 |
| 5.3 食品安全指标 | 5 |
| 5.4 净含量 | 5 |
| 6 检验规则 | 6 |
| 6.1 组批 | 6 |
| 6.2 取样和试样制备 | 6 |
| 6.3 出厂检验 | 6 |
| 6.4 型式检验 | 6 |
| 6.5 判定规则 | 6 |
| 7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期 | 6 |
| 7.1 标签、标志 | 6 |
| 7.2 包装 | 6 |
| 7.3 运输 | 6 |
| 7.4 贮存 | 6 |
| 7.5 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。

本文件由广西茶叶流通协会和广西标准化协会共同提出、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、横州市市场监督管理局、横州市综合检验检测中心[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、广西香菇怡莱茶业有限公司、广西壮族自治区横县郁江茶厂、广西梧州里深茶业有限公司、广西隆盛源茶业有限公司、广西八桂凌云茶业有限公司、梧州市中茗茶业有限公司、广西芋茗阁茶业有限公司、广西逸柯茗茶业有限公司、广西壮族自治区亚热带作物研究所、广西-东盟食品检验检测中心、广西职业技术学院、横县何晓茶庄、广西横县迎源茶业有限公司、广西壮族自治区中医药研究院、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、雷蕾、冯文珍、禰品建、甘忠玉、陈永晶、韦树汉、罗玉振、陈道平、黄林华、翁荣彬、谢大高、雷大焰、赖碧云、黄荣新、许忠、曾宪文、梁冬明、梁显冰、高周平、刘翠玉、韦全辉、梁立会、谢宏华、孙志华、温立香、陈家献、包素青、张芬、刘珈伶、徐江宁、宋其凤、宋大龙、李星宇、韦桂宁、陈恩海、史艳财、李叶梅、黄金凤、陆阳、韦映梅、谢沐新。

茉莉花六堡茶

1 范围

本文件界定了茉莉花六堡茶涉及的术语和定义，规定了原料、感官、理化指标、食品安全指标、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。

本文件适用于以六堡茶为原料，经茉莉鲜花窈制（含或不含白兰鲜花付窈）而成的茉莉花六堡茶。

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 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 9833.1 紧压茶 第1部分：花砖茶
 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
 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
 DB45/T 1114 地理标志产品 六堡茶
 DB45/T 1291 六堡茶加工与感官审评术语
 DBS45/ 057 食品安全地方标准 六堡茶（传统工艺）
 DBS45/ 079 食品安全地方标准 茉莉花
 T/GXAS 116 广西优质六堡茶
 T/GXAS 311 地理标志农产品 广西六堡茶

3 术语和定义

DBS45/ 057、DB45/T 1114、DB45/T 1291、T/GXAS 116、T/GXAS 311界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茉莉花六堡茶 jasmine Liupao tea

以六堡茶为原料，选用茉莉鲜花（含或不含白兰鲜花付窈）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、蒸压成型（或不蒸压成型）、包装等工艺制作而成的花茶。

3.1.1

茉莉花六堡茶散茶 jasmine loose Liupao tea

未经蒸压成型的茉莉花六堡茶。

3.1.2

茉莉花六堡茶紧压茶 jasmine brick Liupao tea
经蒸压成型的茉莉花六堡茶。

4 质量要求

4.1 原料要求

4.1.1 六堡茶

应符合T/GXAS 311或T/GXAS 116或DB45/T 1114或DBS45/ 057的规定。

4.1.2 茉莉鲜花（蕾）

应选择成熟洁白、饱满，当晚能开放的花蕾，并符合DBS45/ 079的规定。

4.1.3 白兰鲜花

如需白兰鲜花付窖的，应选择成熟、新鲜并符合相关食品安全国家标准及相关规定的白兰鲜花。

4.2 感官要求

4.2.1 茉莉花六堡茶散茶

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 | 花香浓郁持久，甜香显 | 醇厚、甜爽，茶汤花香、甜香显 | 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 | 花香、甜香浓，茶香显 | 尚醇厚、甜爽，茶汤花香、甜香较显 | 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 | 花香、甜香，茶香尚浓 | 尚浓醇、甜醇，茶汤花香、甜香尚显 | 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 | 花香、茶香纯正，有甜香 | 醇正，甜醇，茶汤略有花香、甜香 | 红、明亮 | 褐、黑褐、尚柔软 |
| 四级 | 尚紧实 | 尚匀整 | 黑褐、黑、尚润 | 净、有茎 | 花香、茶香纯正 | 尚醇正，甜醇 | 尚红、明亮 | 褐、黑褐、尚柔软 |

注：超过生产日期36个月，香气及滋味要求中的花香项目不作判定。

4.2.2 茉莉花六堡茶紧压茶

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中的规定。

4.3 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)/% | ≤ | 11.0 | | | | |
| 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 | | 10.0 |
| 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 | |

4.4 食品安全指标

应符合GB 31608的规定。

4.5 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的花茶规定执行。

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GB/T 9833.1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

按GB/T 22292的规定执行。

5.3 食品安全指标

按GB 31608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) 茉莉花六堡茶散茶：感官要求、水分、粉末、茶梗、净含量；
- b) 茉莉花六堡茶紧压茶：感官要求、水分、茶梗、净含量。

6.4 型式检验

型式检验项目为本文件中规定的全部项目。存在下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家监管机构提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

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。

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的日期。

7.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品预包装应符合 GB 23350、GH/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、防曝晒措施。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。

7.5 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] GH/T 1297—2020 茉莉红茶
 - [2] T/LBCJH 03—2023 窈制六堡茶
 - [3] 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）
-



中华人民共和国团体标准

茉莉花六堡茶

T/GXAS 828—2024

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究