

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS XXXX—XXXX

防城金花茶质量等级

Quality grades for Fangcheng golden camellia

（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。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

广西标准化协会 发 布

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。

本文件由防城港市市场监督管理局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：防城港市市场监督管理局、防城港市检验检测中心、广西国茗金花茶科技有限公司、防城港望洲顶惠农金花茶有限公司、广西玉叶金花茶有限公司、广西阿池隘金花茶有限公司、广西标准协会。

本文件主要起草人：徐瑞晗、戴大雄、林泉泉、李燕、路燕、覃俭、王珂、符笋、黄载杰、黄永春、谢孙武、谢满禄。

防城金花茶质量等级

1 范围

本文件规定了防城金花茶的质量要求以及包装、标签、标志、运输和贮存的要求，描述了相应的检验方法和检验规则。
本文件适用于防城金花茶的质量等级划分。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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/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 23776 茶叶感官审评方法
- SN/T 4592 出口食品中总黄酮的测定
- DBS 45/033 食品安全地方标准 金花茶叶茶
- DBS 45/069 食品安全地方标准 金花茶花
- DB45/T 909 地理标志产品 防城金花茶

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 质量要求

4.1 感官要求

4.1.1 基本要求

无虫蛀，无异味，无异嗅，无霉变。

4.1.2 花茶

见表1。

表 1 花茶感官要求

| 项目 | 等级 | | | |
|------|-------------------------------------|---|------------------------------------|-------------------------------|
| | 特级 | 一级 | 二级 | 三级 |
| 组织形态 | 花型优美，微开，外层花瓣、花托完整，花瓣厚实，无碎屑 | 花型良好，杯口形状，半开或接近半开状态，外层花瓣、花托较完整，花瓣厚实，无碎屑 | 花型一般，全开或接近全开，允许有花蕊及花朵碎屑，花瓣、花托有少量损伤 | 花型一般，未开，允许有花蕊及花朵碎屑，花瓣、花托有少量损伤 |
| 色泽 | 花托呈绿色，花瓣呈淡黄色或金黄色，外层花瓣具有防城金花茶特有的黑色小点 | | | |
| 花径 | 2 cm～6 cm | | ≥2 cm | ≥1 cm |
| 汤色 | 淡黄色或金黄色，清澈明亮，具有明显的花粉颗粒 | | | 淡黄色，清澈明亮 |
| 香气 | 具有明显清香或花蜜香 | | 有花香 | |
| 滋味 | 清醇甘爽，有回甘 | | | |
| 杂质 | 无杂质 | | | |

4.1.3 叶茶

见表2。

表 2 叶茶感官要求

| 项目 | 等级 | | |
|------|---------------------|-------------------|-----------------------|
| | 特级 | 一级 | 二级 |
| 组织形态 | 嫩芽，叶片完整或切条，大小均匀，无黄斑 | 叶片完整或切条，大小较均匀，无黄斑 | 不完整叶片，有少量黄斑 |
| 色泽 | 紫色或嫩绿 | 翠绿色或绿色或绿黄 | 翠绿色或绿色或绿黄或暗绿色，允许有少量杂色 |
| 汤色 | 淡紫色或黄绿色，清澈明亮 | 黄绿色，清澈明亮 | |
| 香气 | 具有明显清香 | | 有清香 |
| 滋味 | 清醇甘爽，有回甘 | | |
| 杂质 | 无杂质 | | |

4.2 理化指标

4.2.1 花茶

见表3。

表 3 花茶理化指标

| 项目 | 等级 | | | |
|-------------------------|-------|-----|----|----|
| | 特级 | 一级 | 二级 | 三级 |
| 总黄酮（以芦丁计）/（g/100 g） | ≥ 0.3 | 0.2 | | |
| 总皂苷（以人参皂苷Re计）/（g/100 g） | ≥ 0.3 | 0.2 | | |
| 水浸出物/（%） | ≥ | 22 | | |
| 水分/（g/100 g） | ≤ | 13 | | |
| 总灰分/（g/100 g） | ≤ | 8 | | |

4.2.2 叶茶

见表4。

表 4 叶茶理化指标

| 项目 | | 等级 | | |
|-------------------------|---|-----|-----|----|
| | | 特级 | 一级 | 二级 |
| 总黄酮（以芦丁计）/（g/100 g） | ≥ | 0.4 | 0.3 | |
| 总皂苷（以人参皂苷Re计）/（g/100 g） | ≥ | 0.4 | 0.3 | |
| 水浸出物/（%） | ≥ | 21 | | |
| 水分/（g/100 g） | ≤ | 12 | | |
| 总灰分/（g/100 g） | ≤ | 12 | | |

4.3 食品安全指标

花茶应符合DBS 45/069的规定；叶茶应符合DBS 45/033的规定。

4.4 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官

按GB/T 23776规定的方法测定。

5.2 理化指标

5.2.1 总黄酮

按SN/T 4592规定的方法测定。

5.2.2 总皂苷

按《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》(2020年版)第二部分十四章第一法规定的方法测定。

5.2.3 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.4 总灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

5.2.5 水浸出物

按GB/T 8305规定的方法测定。

5.3 食品安全指标

花茶应按DBS45/ 069规定的方法测定；叶茶按DBS45/ 033规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

应符合DB45/T 909的规定。

6.2 取样和样品制备

取样方法按GB/T 8302的规定进行，样品制备方法按GB/T 8303的规定进行。

6.3 出厂检验、型式检验

应符合DB45/T 909的规定。

6.4 判定规则

检验结果中任一项目不符合本文件要求，可从该批次中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。检验结果中任一项目不符合本文件要求判为不合格，以质量等级规定中最低一项指标判定等级。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

按本文件规定的质量等级分别包装，其他应符合DB45/T 909的规定。

参 考 文 献

- [1] 《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》(2020年版)
 - [2] 定量包装商品计量监督管理办法(2023年国家市场监督管理总局令第70号)
-