

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1076—2025

茉莉花茶冷泡及品饮方法

The cold brewing and tasting method of Jasmine tea

2025 - 07 - 25 发布

2025 - 07 - 31 实施

广西标准化协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 环境要求..... 1

5 冷泡及品饮流程..... 1

6 冷泡及品饮方法..... 1

 6.1 选茶 1

 6.2 备具 1

 6.3 备水 2

 6.4 投茶 2

 6.5 冷泡 2

 6.6 品饮 2

参考文献..... 3

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。

本文件由横州市市场监督管理局指导。

本文件由广西标准化协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西标准化协会、广西壮族自治区亚热带作物研究所、横州市花茶协会、广西大学、广西—东盟食品检验检测中心[国家市场监督管理总局技术创新中心(天然香料香精)]、横州市综合检验检测中心、横州市茉莉花产业服务中心、广西职业技术学院、广西农业职业技术大学、广西香菇怡莱茶业有限公司、广西芊茗阁茶业有限公司、广西金花茶业有限公司、横县南方茶厂、广西壮族自治区中国科学院广西植物研究所、横州市横州镇农业服务中心、广西南宁持与茶文化有限公司、广西协致标准化认证咨询服务有限责任公司、广西兴桂质量标准化认证咨询服务事务所（有限合伙）、广西强桂标准化服务事务所（普通合伙）。

本文件主要起草人：谢宏昭、张芬、赖碧云、周先武、温立香、何宗誉、刘祁云、彭东海、罗玉振、陈家献、陈永晶、韦树汉、刘珈伶、谢宏华、梁甲仕、梁杰珍、谢沐新、史艳财、梁立会、刘华文、黄盈盈、冯训盟、黄雅芝、黄菡、韦淑婧、邓忠健、陈学、邓丽嘉、何璇、梁忠文、翁荣彬、邓丽丽、覃心怡、石敏、黄林华、苏子华、韦映梅、陆阳、蓝冬丽、谭爱、李法锦、黄林芬、张睿智、黄刚、覃吉勇、颜栋业。

茉莉花茶冷泡及品饮方法

1 范围

本文件界定了茉莉花茶冷泡及品饮涉及的术语和定义，确立了茉莉花茶冷泡及品饮的程序，描述了冷泡及品饮的方法。

本文件适用于茉莉花茶的冷泡及品饮。

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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水
- GB/T 18797 茶叶感官审评室基本条件
- GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- GB/T 22292 茉莉花茶

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冷泡 cold brewing

将茶叶用4℃~35℃的水在一定时间内浸泡出其中可溶性成分的冲泡方式。

4 环境要求

符合GB/T 18797的规定。

5 冷泡及品饮流程

见图1。

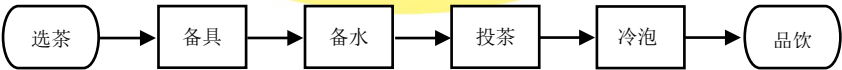


图1 茉莉花茶冷泡及品饮流程

6 冷泡及品饮方法

6.1 选茶

宜选用符合GB/T 22292规定的茉莉花茶。

6.2 备具

宜用符合GB 4806.5规定的带盖玻璃杯或符合GB 4806.7规定的塑料瓶等器具。

6.3 备水

宜使用符合GB 8537规定的饮用天然矿泉水或符合GB 19298规定的饮用纯净水。

6.4 投茶

将茶叶放入泡茶器具内，茶水比为1 g:80 mL~1 g:120 mL为宜，投茶量按比例确定。

6.5 冷泡

6.5.1 按冷泡茶水比向杯中注入饮用天然矿泉水或纯净水并摇匀。

6.5.2 低温水（4℃~10℃）冲泡，最佳冲泡时间为0.5h~2h；常温水（11℃~35℃）冲泡，最佳冲泡时间为20 min~40 min，24 h内宜饮用完毕。冲泡时间可根据个人饮用习惯调整。

6.5.3 冷泡次数以1次为佳。

6.6 品饮

6.6.1 观汤色

擦干玻璃杯（或水瓶）外表面，静置后观察，低温水冲泡以浅黄、清澈透亮为佳，常温水冲泡以黄色、清澈透亮为佳。

6.6.2 闻香气

缓缓打开杯盖，轻嗅茶香，低温水冲泡以鲜灵为佳，常温水冲泡以鲜浓为佳。

6.6.3 尝滋味

轻啜一口，感受茶汤滋味，低温水冲泡以鲜甜爽口为佳，常温水冲泡以甘甜、醇为佳。

6.6.4 看叶底

饮用后观察叶底，低温和常温水冲泡均以完全舒展、软亮为佳。

参 考 文 献

- [1] GB/T 23776—2018 茶叶感官审评方法
 - [2] DB45/T 1047—2014 地理标志产品 横县茉莉花茶
-



中华人民共和国团体标准
茉莉花茶冷泡及品饮方法
T/GXAS 1076—2025
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究