

# T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1077—2025

## 代用茶 茉莉花干花

Herbal tea—Dried jasmine flower

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 分类 .....	1
5 要求 .....	2
5.1 原料要求 .....	2
5.2 感官要求 .....	2
5.3 理化指标 .....	2
5.4 其他食品安全指标.....	2
5.5 净含量 .....	2
6 检验方法.....	2
6.1 感官 .....	2
6.2 理化指标 .....	2
6.3 其他食品安全指标.....	3
6.4 净含量 .....	3
7 检验规则.....	3
7.1 组批 .....	3
7.2 抽样 .....	3
7.3 出厂检验 .....	3
7.4 型式检验 .....	3
7.5 判定规则 .....	3
8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期.....	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、横州市花茶协会、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）]、广西科学院检验检测有限公司、广西香菇怡莱茶业有限公司、广西壮族自治区中国科学院广西植物研究所、广西农业职业技术大学、横县南方茶厂、横县三湘花干厂、广西金花茶业有限公司、横县新长安花干厂、广西横县广扬茶叶有限公司、横县盛丰茶叶有限公司、广西横县福祿禎茶业有限公司、横州市横州镇农业服务中心、广西横县绿兴烘干厂、横县东城烘干厂、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）、广西壮族自治区亚热带作物研究所。

本文件主要起草人：蓝冬丽、雷蕾、黄林华、陈恩海、罗玉振、陈永晶、赖碧云、雷昌钦、龚志林、蒙其同、宋文龙、梁立会、谢慧叶、林飞、雷万理、陈道平、赵丽云、何晓朦、杨旭萍、刘珈伶、安丰轩、梁杰珍、史艳财、谢沐新、黄雅芝、黄盈盈、苏海雁、邓丽丽、蒙其萍、翁荣彬、谢宏山、石敏、覃吉勇、冯训盟、谢淑楨、尹春桃、刘翠英、邓丽嘉、梁甲仕、陈学、何璇、刘祁云、苏子华、韦映梅、陆阳、谭爱、黄林芬、谢宏昭、温立香、张芬、何宗誉、李法锦。



# 代用茶 茉莉花干花

## 1 范围

本文件界定了代用茶茉莉花干花涉及的术语和定义，规定了代用茶茉莉花干花分类、要求、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的内容，描述了相应的试验方法和检验规则。

本文件适用于以成熟的鲜茉莉花(蕾)或已开放的茉莉花或茉莉花青蕾或茉莉花瓣为原料,按T/GXAS 1078加工制作的,采用类似茶叶冲泡(浸泡、煮制)方式,供人们饮用的代用茶。

## 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 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
GH/T 1091		代用茶
JJF 1070		定量包装商品净含量计量检验规则
DBS45/006	食品安全地方标准	代用茶和调味茶
DBS45/079	食品安全地方标准	茉莉花
T/GXAS 1078	代用茶	茉莉花干花加工技术规程

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**茉莉花干花** dried jasmine flower

以成熟的鲜茉莉花(蕾)或已开放的茉莉花或茉莉花青蕾或茉莉花瓣为原料,按照T/GXAS 1078加工制作的干茉莉花。

#### 3.1.1

**茉莉花蕾** jasmine flower bud

带绿色花托,呈未开放花蕾状的茉莉花干花。

#### 3.1.2

**茉莉朵花** jasmine flower

带绿色花托,呈开放且完整花朵状的茉莉花干花。

#### 3.1.3

**茉莉雪球** jasmine snowball

无或稍含绿色花托,呈完整花朵状的茉莉花干花。

#### 3.1.4

**茉莉花瓣** jasmine petal

呈单片花瓣状的茉莉花干花。

## 4 分类

产品根据形状不同,分为茉莉花蕾、茉莉朵花、茉莉雪球、茉莉花瓣4种类别。

## 5 要求

### 5.1 原料要求

选择成熟的鲜茉莉花（蕾）或已开放的茉莉花或茉莉花青蕾或茉莉花瓣。茉莉花应符合DBS45/079的规定。

### 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求			
	茉莉花蕾	茉莉花朵	茉莉雪球	茉莉花瓣
外观	带绿色花托，呈未开放花蕾状；白色至棕黄色，无劣变、无霉变、无杂质	带绿色花托，呈开放且完整花朵状；白色至棕黄色，无劣变、无霉变、无杂质	无或稍含绿色花托，呈完整花朵状；白色至棕黄色，无劣变、无霉变、无杂质	无或稍含绿色花托，呈单片花瓣状；白色至棕黄色，无劣变、无霉变、无杂质
香气	具有茉莉花干花特有的香气			
汤色	汤色透明，呈浅绿色	汤色透明，呈浅绿色	汤色透明，呈浅绿色或黄绿色	汤色透明，呈浅黄色
滋味	清香甜口，无涩味，无异味	清香甜口，无涩味，无异味	清香微甜，无涩味、无异味	清香，无异味

### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分/%	≤ 10.0
总灰分/%	≤ 8.0

### 5.4 其他食品安全指标

应符合DBS45/006的规定。

### 5.5 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

## 6 检验方法

### 6.1 感官

按GH/T 1091规定的方法测定。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 6.2.2 总灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

### 6.3 其他食品安全指标

按DBS45/ 006规定的方法测定。

### 6.4 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以同一投料、同一生产日期、同一品种的产品为一批次。

### 7.2 抽样

从每批产品中随机抽样，每批抽样数量应满足检验和留样要求。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 产品需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

7.3.2 出厂检验项目为水分、灰分、净含量。

### 7.4 型式检验

型式检验项目为本文件规定的全部项目，检验周期每年不少于一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变，可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家市场监督管理机构提出要求时；
- e) 长期停产后恢复生产时。

### 7.5 判定规则

按DBS45/ 006的规定执行。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

按 DBS45/ 006 的规定执行。

参 考 文 献

- [1] 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

代用茶 茉莉花干花

T/GXAS 1077—2025

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究