

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1356—2026

茉莉花纯露加工技术规程

Technical code of practice for processing of Jasmine hydrosols

2026 – 07 – 03 发布

2026 – 07 – 09 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 设备及环境 1

5 工艺流程 2

 5.1 低温法 2

 5.2 高温法 2

6 工艺操作 2

 6.1 低温法 2

 6.2 高温法 3

7 档案记录 4

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提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：茶姬（上海）品牌发展有限公司、广西标准化协会、广西茶姬企业管理有限公司、广西大学、广西茶叶流通协会、中福合和（昆山）茶业有限公司、广西横县正大花茶香料厂、广西香菇怡莱茶饮有限公司、广西横州市鼎天香业生物科技有限公司。

本文件主要起草人：尚向民、谢宏昭、熊梓富、李一凡、罗振平、荣佳、雷宏师、陈庆祥、农丽丽、程智美、赖碧云、李雨烟、禰琮芬、黄林华、苏子华、韦映梅。

茉莉花纯露加工技术规程

1 范围

本文件界定了茉莉花纯露加工涉及的术语和定义，确立了茉莉花纯露低温法和高温法的加工工序，规定了茉莉花纯露加工工艺各阶段的操作指示，描述了加工过程信息的追溯方法。

本文件适用于食品用茉莉花纯露的加工。

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
DBS45/ 079 食品安全地方标准 茉莉花

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茉莉花纯露 *Jasmine hydrosol*

又名茉莉花露、茉莉花提取液，以茉莉花鲜花为原料，采用低温法或高温法收集茉莉花天然香气物质，不使用水以外的溶剂，不添加外源性食用天然香料或合成香料调配而成的香精（人工香精），经杀菌、灌装等工序制成的液态产品。

3.2

茉莉花天然香气物质 *Jasmine natural aromatic substances*

香气均来自于茉莉花鲜花本身的挥发性物质。

3.3

花房 *flower house*

具备温度、湿度调控和循环通风功能，可使养护后的茉莉花在可控环境条件下释放天然香气物质的密闭空间。

4 设备及环境

4.1 生产设备包括但不限于茉莉花铺花设备、花房吐香设备、抽湿冷凝设备、蒸馏设备、冷凝冷却设备、过滤设备、杀菌设备、灌装设备。

4.2 设备材质符合 GB 4806.1 的规定，宜采用 304/316 食品级不锈钢。

4.3 宜配备在线清洁系统或具备人工清洗条件的设备，并定期对清洗系统的清洗效果进行评估。

4.4 宜配备满足灌装车间洁净度等级要求的洁净环境控制设备。

4.5 专用堆放区域宜高于地面 10 cm 以上。

4.6 加工过程中各环节的场所、设施、设备等基本要求按 GB 14881 的规定执行。

5 工艺流程

5.1 低温法

见图1。

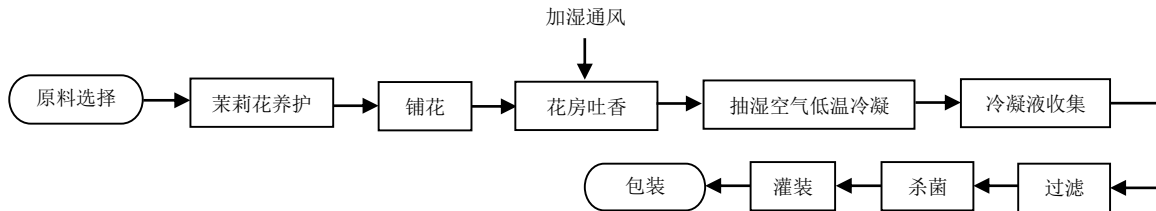


图1 茉莉花纯露低温法加工工艺流程图

5.2 高温法

见图2。

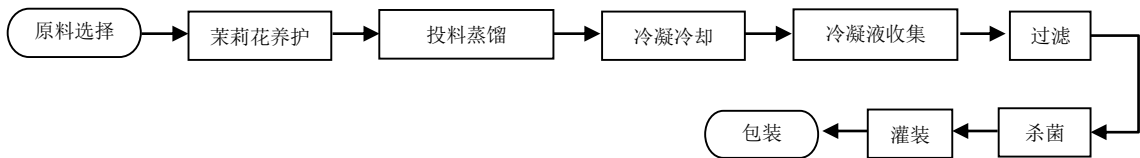


图2 茉莉花纯露高温法加工工艺流程图

6 工艺操作

6.1 低温法

6.1.1 原料选择

- 6.1.1.1 选择符合 DBS45/ 079 规定的茉莉花鲜花。
- 6.1.1.2 选择符合 GB 5749 的规定，并经软化的加工用水。
- 6.1.1.3 不应使用 GB 2760 中的食品添加剂和加工助剂。

6.1.2 茉莉花养护

按以下步骤进行：

- a) 选择阴凉、洁净、通风的场地，将茉莉花鲜花及时摊开在清洁的摊放区域上，摊放厚度宜为 8 cm~10 cm，以花层不严重挤压、透气为度；
- b) 待花温接近室温时，根据当天气温的高低收堆升温，高度宜为 20 cm~30 cm，堆心温度控制在 36℃~39℃之间，超过推荐温度上限时应及时摊晾降温；
- c) 反复摊、堆至茉莉花鲜花开放率达到 55%~65%；
- d) 摊放静置至茉莉花鲜花开放率达到 85%~90%，花蕾开放呈虎爪状；
- e) 用孔径 8 mm（3 目）筛筛去青蕾、花蒂、杂质等；
- f) 养护过程中若发现霉变、腐烂花蕾，应立即剔除并做无害化处理。

6.1.3 铺花

将养护后的茉莉花鲜花均匀地平铺在花托上，花层厚度宜为 4 cm~6 cm，具体厚度应根据设备气流设计和花的品质确定，以通风顺畅、花层不严重挤压为宜。

6.1.4 花房吐香

6.1.4.1 铺花后，将花托放在花架上推入密闭的花房中，关闭花房门。启动循环风机，控制花房温度宜为 25℃~40℃，湿度宜为 70%~100%。茉莉花鲜花在此条件下持续吐香时间宜为 5h~22h，具体时长应根据花的品种、开放度、温度及目标香气风格确定。

6.1.4.2 实时监测花房内温湿度，每 1h~2h 观察 1 次，若茉莉花香气明显减弱，可根据实际情况终止吐香。

6.1.5 抽湿空气低温冷凝

在吐香过程达到预定时间或判定香气浓度峰值后，启动抽湿冷凝系统，将冷凝器环境温度控制在 8℃~12℃，对有茉莉花香气的循环空气进行冷凝，使香气物质随水汽一同凝聚。

6.1.6 冷凝液收集

收集呈透明无浑浊状态的冷凝液。

6.1.7 过滤

冷凝液收集后，根据产品要求进行过滤：

- a) 粗滤：采用 30 μm~50 μm 的滤布或滤袋，去除大颗粒杂质；
- b) 精滤：采用孔径 0.22 μm~1.0 μm 的微滤膜进行过滤，去除部分微生物和细小颗粒。

6.1.8 杀菌

杀菌工艺包括但不限于：

- 高温瞬时杀菌：135℃~145℃，维持 3s~5s；
- 低温巴氏杀菌：60℃~70℃，保持 30min~40min。

6.1.9 灌装

按产品要求进行灌装，灌装间环境符合 GB 14881 的规定。

6.1.10 包装

内包装材料的使用符合 GB 4806.1 的规定，预包装产品标签符合 GB 7718 的规定。

6.2 高温法

6.2.1 原料选择

按 6.1.1 的规定执行。

6.2.2 茉莉花养护

按 6.1.2 的规定执行。

6.2.3 投料蒸馏

将养护后的茉莉花按设备工艺要求投入蒸馏釜，按投料比（花：水）1：1 加入加工用水，蒸馏温度宜为 70℃~100℃，对于特定设备或高端产品可采用更低温度的减压/真空蒸馏。蒸馏时长依据设备类型、投料量和温度确定，不宜超过 5h。

6.2.4 冷凝冷却

对蒸馏产生的含茉莉花天然香气物质的蒸汽进行冷凝冷却，使蒸汽冷凝为液态。常压蒸馏时，冷凝温度宜控制在 25℃~40℃；减压蒸馏时，冷凝温度宜控制在 4℃~10℃。

6.2.5 冷凝液收集

按 6.1.6 的规定执行。

6.2.6 过滤

按6.1.7的规定执行。

6.2.7 杀菌

按6.1.8的规定执行。

6.2.8 灌装

按6.1.9的规定执行。

6.2.9 包装

按6.1.10的规定执行。

7 档案记录

7.1 建立并保存产品追溯所需的全部记录，包括原料采购、验收、生产、检验记录等，保存期限自生产之日起不少于2年。

7.2 生产记录宜包含以下内容：

- 原料来源（产地）；
 - 原料验收情况；
 - 投料量；
 - 加工开始和结束时间；
 - 各阶段工艺参数；
 - 成品数量和重量；
 - 包装规格；
 - 生产日期；
 - 操作人。
-

中华人民共和国团体标准

茉莉花纯露加工技术规程

T/GXAS 1356—2026

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究