

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS XXXX—XXXX

横县茉莉花鲜花质量等级要求

Quality grade requirements for Hengxian fresh jasmine flowers

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—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。

本文件由横州市茉莉花产业服务中心提出和宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：横州市茉莉花产业服务中心、横州市农业农村局、横州市现代农业产业园管理中心、横州市综合检验检测中心、广西壮族自治区农业科学院花卉研究所、横州市花茶协会。

本文件主要起草人：梁枫、廖知启、王治、蒙柯宇、李章靖、甘洪铭、唐爽、马进森、蒙祖亨、陈永晶、吴峰、覃培松、韦玉全、农丽丽、施海莉、钟丽华、禰品建、谭胜愉、梁冬明、蒙月玲、罗玉振、陈道平、李春牛、李先民、孙明艳、曾艳华、钦洁、郑亦卿、黄绥淼、禰霖、雷蕾、冯文珍、雷大焰、黄荣新、黄其祥、闭攀景。

横县茉莉花鲜花质量等级要求

1 范围

本文件规定了横县茉莉花鲜花质量等级的等级划分、质量要求、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。

本文件适用于横县茉莉花鲜花的质量分级。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
NY/T 1506 绿色食品 食用花卉
DBS45/ 079 食品安全地方标准 茉莉花
T/GXAS XXXX 横县茉莉花种植基地管理规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 等级划分

4.1 种植基地等级

4.1.1 种植基地分为以下三个等级：

- 特级（有机培育级）茉莉花种植基地；
- 优级（绿色培育级）茉莉花种植基地；
- 普通级（承诺达标合格级）茉莉花种植基地。

4.1.2 用于等级评定的茉莉花鲜花，应相应来源于对应等级的种植基地。

4.2 鲜花质量等级

在同一种植基地等级内，依据鲜花的感官及气候性指标、理化指标，将鲜花质量分为一级、二级、三级。

4.3 综合等级

种植基地等级与鲜花质量等级组合，形成9个综合等级，即特一级、特二级、特三级、优一级、优二级、优三级、普一级、普二级、普三级。综合判定规则见附录A。

5 质量要求

5.1 基本要求

用于质量评定的茉莉花鲜花应为发育成熟、采摘后即将开放但尚未吐香的熟蕾。种植过程管理应符合T/GXAS XXXX的规定。外观应符合花朵新鲜、完整、均匀、含苞待放，花柄长度适中，无腐烂，无明显病虫害，清洁，无外来异物的要求。

5.2 感官、气候及基地指标

5.2.1 指标包括：感官评价指标、花朵重量评价指标、天气指标分级系数、气温指标分级系数和基地等级系数。

5.2.2 感官评价指标包括香气、色泽、饱满程度，分级赋分见表1、表2和表3。

表1 香气分级赋分

赋分/ S_1	香气（开放吐香时）
70	浓郁
60	较浓郁
50	尚浓郁

表2 色泽分级赋分

赋分/ S_2	色泽
10	洁白
8	白
5	较白

表3 饱满程度分级赋分

赋分/ S_3	饱满程度
10	十分饱满
8	饱满
5	较饱满

5.2.3 花朵重量分级赋分见表4。

表4 花朵重量分级赋分

赋分/ F	评价指标	
	伏花	春花、秋花
	500 g花朵数量/（朵）	500 g花朵数量/（朵）
10	≤ 1500	≤ 1600
8	1500~1700	1600~1800
5	≥ 1700	≥ 1800
注：春花为夏至之前产的茉莉花；伏花为夏至到处暑之间产的茉莉花；秋花为处暑之后产的茉莉花。		

5.2.4 天气指标分级系数见表5。

表5 天气指标分级系数

天气情况	大雨	中雨	小雨	阵雨	连续1 d~2 d 晴天	连续3 d~4 d 晴天	连续5 d~6 d 晴天	连续7 d以上 晴天
系数/a	0.6	0.7	0.8	0.9	1.0	1.1	1.2	1.3

5.2.5 气温指标分级系数见表6。

表6 气温指标分级系数

日平均气温	$\leq 25\text{ }^{\circ}\text{C}$	$26\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 30\text{ }^{\circ}\text{C}$	$31\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 36\text{ }^{\circ}\text{C}$	$> 36\text{ }^{\circ}\text{C}$
系数/b	0.9	1	1.1	0.9

5.2.6 基地等级系数见表7。

表7 基地等级系数

基地等级	特级（有机培育级）茉莉花 种植基地	优级（绿色培育级）茉莉花 种植基地	普通级（承诺达标合格级）茉莉花 种植基地
系数/c	1.5	1.2	1.0

5.3 理化指标

应符合表8的规定。

表8 理化指标

项目	分级指标		
	一级	二级	三级
青蕾含量/%	<3.0	3.0~6.0	6.0~8.0
病虫害含量/% ≤	1.0	2.0	3.0
杂色花和非花类物质含量/% ≤	0.2	0.4	0.6

5.4 食品安全指标

应符合DBS45/ 079、NY/T 1506、GB 2762、GB 2763的规定。

6 检验方法

6.1 感官、气候及基地指标

- 6.1.1 感官评价指标：随机抽取 20 g~50 g 样品，置于清洁的白色托盘中，在自然光下观测其外观、色泽、饱满程度，并在室温下，嗅其香气。根据 5.2.2 的感官评价指标确定感官评价指标赋分。
- 6.1.2 花朵重量评价指标：称重 500 g 茉莉花鲜花，计算花朵数量。根据 5.2.3 的花朵数量确定花朵重量评价指标得分。
- 6.1.3 气候评价指标分级系数：根据采摘当天的天气情况，按 5.2.4 确定天气系数a，按 5.2.5 确定气温系数b。
- 6.1.4 基地等级系数：按 5.2.6 确定基地等级系数c。
- 6.1.5 按公式(1)计算茉莉花鲜花感官、气候及基地指标评价得分 W：

$$W = (F + S_1 + S_2 + S_3) \times a \times b \times c \dots\dots\dots (1)$$

式中：

W——感官、气候及基地指标评价得分；

F——花朵重量分级赋分；

S₁——香气分级赋分；

S₂——色泽分级赋分；

S₃——饱满程度分级赋分；

a——天气指标分级系数；

b——气温指标分级系数；

c——基地等级系数。

结果保留小数点后1位。

6.2 理化指标

6.2.1 青蕾含量

称取混合均匀的茉莉鲜花试样100 g（准确至0.01 g），拣出青蕾称重（准确至0.01 g），按公式（2）计算青蕾的含量A：

$$A = \frac{q}{100} \times 100\% \dots\dots\dots (2)$$

式中：

A ——青蕾含量，单位为百分比（%）；

q ——青蕾质量，单位为克（g）；

100——茉莉鲜花试样总质量，单位为克（g）。

结果保留小数点后1位。

6.2.2 病虫蕾含量

称取混合均匀的茉莉鲜花试样100 g（准确至0.01 g），拣出病虫蕾称重 p ，按公式（3）计算病虫蕾的含量 B ：

$$B = \frac{p}{100} \times 100\% \quad \text{..... (3)}$$

式中：

B ——病虫蕾含量含量，单位为百分比（%）；

p ——病虫蕾的质量，单位为克（g）；

100——茉莉鲜花试样总质量，单位为克（g）。

结果保留小数点后1位。

6.2.3 杂色花和非花类物质含量

称取混合均匀的茉莉鲜花试样100 g（准确至0.01 g），拣出杂色花和非花类物质称重 n ，按公式（4）计算杂色花和非花类物质的含量 C ：

$$C = \frac{n}{100} \times 100\% \quad \text{..... (4)}$$

式中：

C ——杂色花和非花类物质含量，单位为百分比（%）；

n ——杂色花和非花类物质质量，单位为克（g）；

100——茉莉鲜花试样总质量，单位为克（g）。

结果保留小数点后1位。

6.2.4 食品安全指标

按DBS45/ 079、NY/T 1506、GB 2762、GB 2763规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

茉莉花鲜花以同一区域，同一天采摘为一批次。

7.2 抽样

从每批产品中随机抽样，抽样基数不少于10件或重量不少于5 kg，茉莉花从各个部位抽样，混合均匀后缩分至样品量不少于1.5 kg，抽样数量应满足检验要求。

7.3 判定规则

7.3.1 感官、气候及基地指标

按感官、气候及基地指标评价得分 W 将茉莉花鲜花感官、气候及基地指标分为一级、二级、三级，茉莉花鲜花感官、气候及基地指标等级划分见表9。达到相应的分数则判定为相应等级，未达到最低等级对应最低分数的，视为不符合横县茉莉花鲜花感官、气候及基地指标等级要求。

表9 茉莉花鲜花感官、气候及基地指标等级划分

等级	感官、气候及基地指标评价得分/W		
	特级（有机培育级）茉莉花种植基地	优级（绿色培育级）茉莉花种植基地	普通级（承诺达标合格级）茉莉花种植基地
一级	$W \geq 150.0$	$W \geq 120.0$	$W \geq 90.0$
二级	$130.0 \leq W < 150.0$	$100.0 \leq W < 120.0$	$70.0 \leq W < 90.0$
三级	$120.0 \leq W < 130.0$	$90.0 \leq W < 100.0$	$60.0 \leq W < 70.0$

7.3.2 理化指标

在满足5.1和5.4对应要求的基础上，按5.3要求，达到一级、二级、三级对应的全部指标要求，则判定为相应等级。未达到相应级别对应的全部指标要求，则以最低级别指标判定为相应等级。

7.3.3 综合判定

- 7.3.3.1 按种植基地的实际评定等级（特级、优级、普通级）确定基地等级。
- 7.3.3.2 按 7.3.1 和 7.3.2 分别获得鲜花感官、气候及基地指标等级和理化指标等级（一级、二级、三级）。
- 7.3.3.3 两者组合得综合等级（如特一级、优二级等），详细对应关系见附录 A。当抽检样品的感官、气候及基地指标、理化指标（青蕾、病虫蕾、杂色花和非花类物质）同时达到某一等级时，则判定所代表的该批次产品为该等级。当有一项指标等级低于另一项指标等级时，则按较低单项指标所在等级定级。
- 7.3.3.4 食品安全指标有一项不合格，则判定该批产品不合格。

8 包装、运输、贮存和保质期

按 DBS45/ 079 的规定执行。

附 录 A
(资料性)
综合判定等级

综合判定等级见表A.1。

表A.1 综合判定等级

种植基地等级	鲜花质量等级	感官、气候及基地指标评价得分/W	青蕾含量/%	病虫害含量/% ≤	杂色花和非花类物质/% ≤	综合等级
特级 (有机培育级)	一级	$W \geq 150.0$	< 3	1.0	0.2	特一级
	二级	$130.0 \leq W < 150.0$	3~6	2.0	0.4	特二级
	三级	$120.0 \leq W < 130.0$	6~8	3.0	0.6	特三级
优级 (绿色培育级)	一级	$W \geq 120.0$	< 3	1.0	0.2	优一级
	二级	$100.0 \leq W < 120.0$	3~6	2.0	0.4	优二级
	三级	$90.0 \leq W < 100.0$	6~8	3.0	0.6	优三级
普通级 (承诺达标合格级)	一级	$W \geq 90.0$	< 3	1.0	0.2	普一级
	二级	$70.0 \leq W < 90.0$	3~6	2.0	0.4	普二级
	三级	$60.0 \leq W < 70.0$	6~8	3.0	0.6	普三级

参 考 文 献

- [1] T/QWCX 004—2022 犍为茉莉鲜花质量要求[S].
 - [2] 关于批准对横县茉莉花实施地理标志产品保护的公告（原国家质量监督检验检疫总局2006年第100号）
-