

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS XXXX—XXXX

新茶饮用茶 茉莉花绿茶

New-style tea—Jasmine green tea

（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。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 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 等级 1

5 质量要求 1

 5.1 原料要求 1

 5.2 感官要求 2

 5.3 理化指标 2

 5.4 安全指标 2

 5.5 净含量 2

6 检验方法 2

 6.1 感官要求 2

 6.2 理化指标 3

 6.3 安全指标 3

 6.4 净含量 3

7 检验规则 3

 7.1 组批 3

 7.2 取样 3

 7.3 检验 3

 7.4 判定规则 4

8 标志、标签、包装、运输和贮存 4

 8.1 标志标签 4

 8.2 包装 4

 8.3 运输 4

 8.4 贮存 4

参考文献 5

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。

本文件由广西标准化协会、广西茶叶流通协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西标准化协会、广西茶叶流通协会、茶姬(上海)品牌管理有限公司、广西茶姬企业管理有限公司、广西南亚热带农业科学研究所、广西大学、横县南方茶厂、广西香菇怡莱茶业有限公司、广西金花茶业有限公司、横州市综合检验检测中心、广西壮族自治区郁江茶厂、广西横州心怡香料有限公司、广西横县迎源茶业有限公司。

本文件主要起草人：黄林华、蓝冬丽、韦映梅、罗振平、赖碧云、雷蕾、梁立会、谢宏华、罗莲凤、覃俭、覃秀菊、杨旭萍、熊梓富、蒙小林、宋业昌、宋其凤、赵云雄、刘宝贵、谢宏昭、苏子华、黄强、蓝东亮、何狄真、彭菲菲、刘奕彤。

新茶饮用茶 茉莉花绿茶

1 范围

本文件界定了新茶饮用茶茉莉花绿茶的术语和定义，给出了新茶饮用茶茉莉花绿茶的产品分类，规定了新茶饮用茶茉莉花绿茶的质量要求以及标志、标签、包装、运输、贮存等方面的要求，描述了相应的检验方法和检验规则。

本文件适用于新茶饮用茶茉莉花绿茶。

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/T 191 包装储运图形符号标志
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 8305 茶 水浸出物测定
GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
GB/T 22292 茉莉花茶
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB/T 30375 茶叶贮存
GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
GB/T 34779 茉莉花茶加工技术规范
GH/T 1070 茶叶包装通则
T/GXAS XXXX 新茶饮用茶 绿茶
T/GXTC 0014 新式（现制）茶饮 茉莉花茶基底茶

3 术语和定义

T/GXTC 0014界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

新茶饮用茶 茉莉花绿茶 new-style tea—Jasmine green tea

以绿茶为茶坯，加工成级型坯后，经茉莉鲜花窨制（含白兰鲜花打底）而成，用于新茶饮现制场景的茶基底。

4 等级

按感官品质和理化指标分为特种、特级、一级、二级、三级、四级、五级。

5 质量要求

5.1 原料要求

5.1.1 所用的绿茶茶坯应符合《T/GXAS XXXX 新茶饮用茶 绿茶》中对应等级的规定。

5.1.2 品质正常，无异味、无异嗅、无劣变，不含非茶类夹杂物，不着色，不添加任何食品添加剂。

5.1.3 窈制工艺应符合 GB/T 34779 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		等级						
		特种	特级	一级	二级	三级	四级	五级
香气	底香	鲜灵浓郁持久	鲜浓持久	鲜浓	尚鲜浓	尚浓	香薄	香弱
吞咽茶 汤前	香气 水香	花香鲜浓持久	花香鲜浓	花香尚鲜浓	花香尚浓	花香薄	花香弱	无花香
	滋味浓 厚度	鲜爽醇厚	鲜爽浓醇	浓醇	尚浓醇	醇和	尚醇和	淡薄
	滋味融 合度	茶味与牛乳、糖浆融合、协调，层次丰富	茶味与牛乳、糖浆融合、协调，层次丰富	茶味与牛乳、糖浆融合、协调，层次尚丰富	茶味与牛乳、糖浆融合、协调	茶味与牛乳、糖浆尚融合、协调	茶味与牛乳、糖浆不融合	茶味与牛乳、糖浆不融合，互相矛盾
吞咽茶 汤后	滋味苦 涩度	无苦涩	无苦涩	稍有茶天然苦涩味，能迅速化开	稍有苦涩味，能较快化开	有苦涩味，能化开	有苦涩味，化不开	苦涩味重，化不开
	滋味持 久度	茶味持久、愉悦，3 min 仍有茶味	茶味持久，3 min 仍有茶味	茶味尚持久，3 min 后消散	茶味停留适中，2 min 后消散	茶味停留适中，1 min 后消散	茶味停留较短，数十秒钟消散	茶味停留短，数秒钟消散

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指标						
		特种	特级	一级	二级	三级	四级	五级
水分（质量分数）/%	≤	8.5						
总灰分（质量分数）/%	≤	6.5						
粉末（质量分数）/%	≤	1.0		1.2		1.5		
水浸出物（质量分数）/%	≥	38.0		36.0		32.0		
茶多酚	≥	18.0		16.0		14.0		
洁白茉莉花干（质量分数）/%	≤	1.0			3.0			

5.4 安全指标

应符合GB 31608的规定。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

按GB/T 23776中花茶第一泡审评香气的方法评判底香；第一泡茶汤100 mL与30 mL液态纯牛乳和8 g全蔗糖糖浆混匀后，按GB/T 23776中审评滋味的方法评判水香、滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 试样的制备

按GB/T 8303的规定执行。

6.2.2 水分

按GB 5009.3的规定执行。

6.2.3 总灰分

按GB 5009.4的规定执行。

6.2.4 粉末

按GB/T 8311的规定执行。

6.2.5 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

6.2.6 茶多酚

按GB/T 8312的规定执行。

6.2.7 洁白茉莉花干花

按GB/T 22292的规定执行。

6.3 安全指标

按GB 31608的规定执行。

6.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

以每一批投料生产或同一批次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次。同批次产品的品质和规格应一致。

7.2 取样

按照GB/T 8302的规定执行。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验的项目为感官要求、水分、粉末、净含量。

7.3.2 型式检验

型式检验项目为标准中5.1、5.2规定的项目，型式检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

7.4 判定规则

- 7.4.1 凡有劣变、有污染、有异味者，该批产品判为不合格。
- 7.4.2 本文件所规定的产品质量要求的任一项目检验、检测不合格者，该批产品判为不合格。
- 7.4.3 本文件所规定的产品质量要求的全部项目合格者，该批产品判为合格。
- 7.4.4 对检验结果有争议时应对留存样或同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍抽样进行不合格项目的复验，判定结果以复验结果为准。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

- 8.1.1 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 8.1.2 应符合 GB 7718 的规定，预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

- 8.2.1 销售包装应符合 GB 23350 和 GH/T 1070 的要求。
- 8.2.2 运输包装应符合 GH/T 1070 的要求。

8.3 运输

- 8.3.1 应符合 NY/T 1999 的规定，运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染、防潮防雨防晒。
- 8.3.2 装卸时应轻装轻卸，防止挤压、碰撞。
- 8.3.3 不与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装和混运。

8.4 贮存

应符合GB/T 30375规定。

参 考 文 献

- [1] 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)
-