ICS 65.020.20
CCS B 30

T/GXAS

团　　体　　标　　准

T/GXAS 1481—2026

横县茉莉花鲜花质量等级要求

Quality grade requirements for Hengxian fresh jasmine flowers

2026－10－22 发布　　2026－10－28 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　等级划分 1
4.1　种植基地等级 1
4.2　鲜花质量等级 1
5　质量要求 2
5.1　基本要求 2
5.2　感官评判指标 2
5.3　花朵重量评判指标 2
5.4　气候因子修正系数 3
5.5　基地等级系数 3
5.6　理化指标 3
5.7　食品安全指标 3
6　检验方法 3
6.1　感官、花朵重量、气候及基地指标 3
6.2　理化指标 4
6.3　食品安全指标 4
7　检验规则 5
7.1　组批 5
7.2　抽样 5
7.3　判定规则 5
8　包装、运输、贮存和保质期 5
附录 A（资料性）　鲜花质量等级 6
参考文献 7

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并宣贯。

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、横州市农业技术推广站、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、广西壮族自治区横县郁江茶厂、广西隆盛源茶业有限公司、横州市长海茶厂、横县清雷茶业有限公司、广西金花茶业有限公司、广西莉香茶业集团有限公司、广西顺来茶业有限公司。

本文件主要起草人：陈永晶、马进森、蒙祖亨、唐爽、吴峰、覃培松、韦玉全、农丽丽、陈道平、蒙月玲、雷蕾、黄荣新、闭攀景、冯文珍、钟丽华、符天旺、潘兰金、卜朝阳、李春牛、梁冬明、禤品建、谭胜愉、禤霖、李叶梅、李先民、孙明艳、曾艳华、钦洁、郑亦卿、黄绥淼、唐萍、赖碧云、雷大焰、梁立会、谢宏华、黄山珍、黎灿。

横县茉莉花鲜花质量等级要求

1 范围

本文件界定了横县茉莉花鲜花质量等级涉及的术语和定义，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

GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求

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 1480 横县茉莉花种植基地管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

熟蕾 mature buds

已发育成熟当天能正常开放吐香的鲜茉莉花蕾。

[来源：DB45/T 2605—2022，3.1]

3.2

青蕾 green buds

未发育成熟当天不能开放吐香的鲜茉莉花蕾。

[来源：DB45/T 2605—2022，3.3]

3.3

病虫蕾 diseased and insect-infested buds

遭受虫蛀、病原微生物侵染，存在虫孔、病斑、腐烂变质的花蕾。

4 等级划分

4.1 种植基地等级

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。

4.2 鲜花质量等级

依据鲜花的感官评判指标、花朵重量评判指标、气候因子修正系数、基地等级系数、理化指标，将在特级（有机培育级）茉莉花种植基地的鲜花质量分为特一级、特二级、特三级，在优级（绿色培育级）茉莉花种植基地的鲜花质量分为优一级、优二级、优三级，在普通级（承诺达标合格级）茉莉花种植基地的鲜花质量分为普一级、普二级、普三级，评判等级见附录 A。

5 质量要求

5.1 基本要求

用于质量评判的茉莉花鲜花应为熟蕾。花朵外观应新鲜、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。种植过程管理应符合T/GXAS 1480的规定。收花时段宜为16:00～19:00。

5.2 感官评判指标

感官评判指标包括香气、色泽、饱满程度，分级赋分见表 1、表 2 和表 3。

注：感官评判指标与花朵重量评判指标相加的总分值为百分制。

表1 香气分级赋分

赋分/S_1	香气
70	清香
60	较清香
50	尚清香

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	饱满
8	较饱满
5	尚饱满

5.3 花朵重量评判指标

花朵重量分级赋分见表 4。

表4 花朵重量分级赋分

赋分/F	评判指标	
	伏花	春花、秋花
	50 g花朵数量/（朵）	50 g花朵数量/（朵）
10	≤150	≤160
8	150～170	160～180
5	≥170	≥180
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。		

5.4 气候因子修正系数

5.4.1 晴雨指标分级系数见表 5。

表5 晴雨指标分级系数

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

5.4.2 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	≤25 ℃	26 ℃～30 ℃	31 ℃～36 ℃	＞36 ℃
系数/b	0.9	1	1.1	0.9

5.5 基地等级系数

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

5.6 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
病虫蕾含量/%	≤	1.0	2.0	3.0
杂色花和非花类物质含量/%	≤	0.2	0.4	0.6

5.7 食品安全指标

特一级、特二级、特三级茉莉花鲜花应符合GB/T 19630的规定，优一级、优二级、优三级茉莉花鲜花应符合NY/T 1506的规定，普一级、普二级、普三级茉莉花鲜花应符合GB 2762、GB 2763、DBS45/ 079的规定。

6 检验方法

6.1 感官、花朵重量、气候及基地指标

6.1.1 感官评判指标：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 的感官评判指标确定感官评判指标赋分。具体评判赋分方法如下：

——香气：由 3～5 名经培训合格的评价员赋分，取其平均分；

——色泽：宜采用茉莉花色度卡评分；

——饱满程度：由 3～5 名经培训合格的评价员赋分，取其平均分。宜采用茉莉花花朵智能扫描对比赋分。

6.1.2 花朵重量评判指标：称重 50 g 茉莉花鲜花，计算花朵数量。根据 5.3 的花朵数量确定花朵重量评判指标得分。

6.1.3 气候因子修正系数：根据采摘当天的晴雨情况，按 5.4.1 确定晴雨指标分级系数a，按 5.4.2

确定气温指标分级系数b。

6.1.4　基地等级系数：按5.5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、花朵重量、气候及基地指标评判得分W，结果保留小数点后1位：

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

式中：

W——感官、花朵重量、气候及基地指标评判得分；

F——花朵重量分级赋分；

S_1——香气分级赋分；

S_2——色泽分级赋分；

S_3——饱满程度分级赋分；

a——晴雨指标分级系数；

b——气温指标分级系数；

c——基地等级系数。

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500g（准确至0.01g），拣出青蕾称重（准确至0.01g），按公式（2）计算青蕾的含量A，结果保留小数点后1位：

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

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）。

6.2.2　病虫蕾含量

称取混合均匀的茉莉鲜花试样500g（准确至0.01g），拣出病虫蕾称重p，按公式（3）计算病虫蕾的含量B，结果保留小数点后1位：

$$B = \frac{p}{100} \times 100\% \cdots\cdots (3)$$

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）。

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500g（准确至0.01g），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，结果保留小数点后1位：

$$C = \frac{n}{100} \times 100\% \cdots\cdots (4)$$

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）。

6.3　食品安全指标

特一级、特二级、特三级茉莉花鲜花按GB/T 19630规定的方法测定，优一级、优二级、优三级茉莉花鲜花按NY/T 1506规定的方法测定，普一级、普二级、普三级茉莉花鲜花按GB 2762、GB 2763、DBS45/079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，区分包装鲜花、散装鲜花，检验样品不少于2.0kg，抽样数量应满足检验要求，样品一式两份，一份检验、一份留样。

7.3 判定规则

7.3.1 感官、花朵重量、气候及基地指标

按感官、花朵重量、气候及基地指标评判得分*W*将茉莉花鲜花分为一级、二级、三级，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、花朵重量、气候及基地指标等级要求。

表9 茉莉花鲜花感官、花朵重量、气候及基地指标等级划分

等级	感官、花朵重量、气候及基地指标评判得分/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≥150.0	W≥120.0	W≥90.0
二级	130.0≤W＜150.0	100.0≤W＜120.0	70.0≤W＜90.0
三级	120.0≤W＜130.0	90.0≤W＜100.0	60.0≤W＜70.0

7.3.2 理化指标

在满足5.1和5.7对应要求的基础上，按5.6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、花朵重量、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 两者组合得鲜花质量综合等级（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、花朵重量、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）
横县茉莉花鲜花质量等级

横县茉莉花鲜花质量等级见表A.1。

表A.1 横县茉莉花鲜花质量等级

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

参 考 文 献

[1] DB45/T 2605—2022 地理标志产品 横县茉莉花栽培技术规程[S].
[2] T/QWCX 004—2022 犍为茉莉鲜花质量要求[S].
[3] 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）

GXAS
广西标准化协会

中华人民共和国团体标准

横县茉莉花鲜花质量等级要求

T/GXAS 1481—2026

广西标准化协会统一印制

版权专有　侵权必究