

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1126—2025

防城金花茶质量等级

Quality grades for *Camellia fangchengensis*

2025 - 10 - 09 发布

2025 - 10 - 14 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。

本文件由防城港市市场监督管理局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：防城港市市场监督管理局、防城港市检验检测中心、广西国茗金花茶科技有限公司、防城港望洲顶惠农金花茶有限公司、广西玉叶金花茶有限公司、广西防城港七朵金花茶有限公司、防城港市天成金花茶开发有限公司、广西阿池隘金花茶有限公司、广西标准化协会。

本文件主要起草人：徐瑞晗、戴大雄、林泉泉、王远湖、黄远洋、吴燕飞、韦雨彤、覃俭、苏李艳、黄载杰、黄永春、钟玲、沈杯强、谢孙武、谢宏昭、李燕、苏子华、韦映梅。

防城金花茶质量等级

1 范围

本文件界定了金花茶花、金花茶叶的术语和定义，规定了防城金花茶的质量要求以及标志、标签、包装、运输、贮存等内容，描述了相应的检验方法和检验规则。

本文件适用于防城金花茶花和金花茶叶的质量等级划分。

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
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SN/T 4592 出口食品中总黄酮的测定
- DBS45/ 033 食品安全地方标准 金花茶叶茶
- DBS45/ 069 食品安全地方标准 金花茶花

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

防城金花茶 *Camellia fangchengensis*

在防城港市行政区域范围内以人工种植的山茶科山茶属植物金花茶 [*Camellia chrysantha* (Hu) Tuyama] 的新鲜花和叶为原料，经加工制作而成的金花茶花和金花茶叶产品。

3.2

金花茶花 *golden camellia flowers*

以人工种植的山茶科、山茶属植物金花茶 [*Camellia chrysantha* (Hu) Tuyama] 的新鲜花朵为原料，经清洗或不清洗、拣选、分切或不分切、杀青或不杀青、干燥等工艺加工制成的金花茶花产品。

[来源：DBS45/ 069—2020，3.2]

3.3

金花茶叶 *golden camellia tea*

以人工种植的山茶科、山茶属植物金花茶 [*Camellia chrysantha* (Hu) Tuyama] 的新鲜叶为原料，经挑选、分切或不分切、杀青或不杀青、揉捻或不揉捻、干燥等工艺加工制成的金花茶产品。

[来源：DBS45/ 033—2025，3.2，有修改]

4 质量要求

4.1 感官要求

4.1.1 基本要求

无虫蛀，无异味，无异嗅，无霉变。

4.1.2 金花茶花

冻干花和烘焙花应分别符合表1、表2的规定。

表1 冻干花感官要求

项目	要求			
	特级	一级	二级	三级
组织形态	微开，外层花瓣、花托完整，花瓣厚实，允许有少量碎屑	杯口形状，半开或接近半开状态，外层花瓣、花托较完整，花瓣厚实，允许有少量碎屑	全开或接近全开，允许有花蕊及花朵碎屑，花瓣、花托有少量损伤	未开，允许有花蕊及花朵碎屑，花瓣、花托有少量损伤
色泽	花托呈绿色，花瓣呈淡黄色或金黄色，外层花瓣具有防城金花茶特有的黑色小点			
花径/cm	2.0~6.0		≥2.0	≥0.5
汤色	淡黄色或金黄色，清澈明亮，具有明显的花粉颗粒			淡黄色，清澈明亮
香气	具有明显清香或花蜜香			有清香
滋味	清醇甘爽，有回甘			
杂质	无杂质			

表2 烘焙花感官要求

项目	要求			
	特级	一级	二级	三级
组织形态	花朵的花瓣、花蕊、花托基本完好，花瓣厚实，单花重1g以上，花朵均匀，允许有少量花朵组织分离	花朵的花瓣、花蕊、花托较完整，花朵较均匀，允许有少量花朵组织分离	花朵的花瓣、花蕊、花托完整，允许有少量花朵组织分离	未开，蕾状，外观完整
色泽	金黄色或深黄色			
花径 ^a /cm	≥2.5	2.0~3.0	≥2.0	≥1.0
汤色	淡黄色或金黄色，清澈明亮，具有明显的花粉颗粒			淡黄色，清澈明亮
香气	具有明显薯香或花蜜香			有清香
滋味	清醇甘爽，有回甘			
杂质	无杂质			
^a 花径指泡开后的花朵直径。				

4.1.3 金花茶叶

应符合表3的规定。

表3 金花茶叶感官要求

项目	要求		
	特级	一级	二级
组织形态	嫩芽，叶片完整或切条，大小均匀，无黄斑	叶片完整或切条，大小较均匀，无黄斑	不完整叶片，有少量黄斑
色泽	紫色或嫩绿	翠绿色或绿色或绿黄	翠绿色或绿色或绿黄或暗绿色，允许有少量杂色
汤色	淡紫色或黄绿色，清澈明亮		
香气	具有明显清香		
滋味	清醇甘爽，有回甘		
杂质	无杂质		

4.2 理化指标

4.2.1 金花茶花

应符合表4的规定。

表4 金花茶花理化指标

项目		指标			
		特级	一级	二级	三级
总黄酮（以芦丁计）/（g/100 g）	≥	0.35	0.30		
总皂苷（以人参皂苷Re计）/（g/100 g）	≥	0.45	0.40	0.30	
水浸出物/（%）	≥	30		22	
水分/（g/100 g）	≤	13			
总灰分/（g/100 g）	≤	8			

4.2.2 金花茶叶

应符合表5的规定。

表5 金花茶叶理化指标

项目		指标		
		特级	一级	二级
总黄酮（以芦丁计）/（g/100 g）	≥	0.30		
总皂苷（以人参皂苷Re计）/（g/100 g）	≥	0.40	0.30	
水浸出物/（%）	≥	16		
水分/（g/100 g）	≤	12		
总灰分/（g/100 g）	≤	12		

4.3 食品安全指标

金花茶花应符合DBS45/ 069的规定；金花茶叶应符合DBS45/ 033的规定。

4.4 净含量

预包装产品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 检验方法

5.1 感官

按GB/T 23776规定的方法测定。

5.2 理化指标

5.2.1 总黄酮

按SN/T 4592规定的方法测定。

5.2.2 总皂苷

按《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》（2020年版）第二部分十四章第一法规定的方法测定。

5.2.3 水浸出物

按GB/T 8305规定的方法测定。

5.2.4 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.5 总灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

5.3 食品安全指标

金花茶花按DBS45/ 069规定的方法测定；金花茶叶按DBS45/ 033规定的方法测定。

5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一生产日期，同一等级，同一品种的产品为一个批次。

6.2 取样和样品制备

从每一批产品中随机抽取样品，抽样数量应满足检验和留样的需求。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品均应进行出厂检验。

6.3.2 出厂检验项目为：感官、水分、水浸出物、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为第4章规定的对应全部项目。

6.4.2 型式检验每年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

——产品试制、正式投产时；

——更换设备或长期停产再恢复生产时；

——出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

——正式生产后，如原料、工艺较大变化，可能影响产品质量时；

——国家有关监管机构提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 金花茶花在满足4.3对应要求的基础上，按4.1.2和4.2.1要求，达到特级、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。

6.5.2 金花茶叶在满足4.3对应要求的基础上，按4.1.3和4.2.2要求，达到特级、一级、二级对应

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 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

预包装食品标签应符合GB 7718的规定，金花茶叶应标注“食用量 ≤ 20 g/d，不适宜人群：婴幼儿、孕妇”的字样；金花茶花应标注“婴幼儿、孕妇、乳母不宜食用”的字样，并标注对应等级。

7.2 包装

产品按等级分别包装，销售包装应符合GB 23350、GH/T 1070的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，应轻装轻卸，避免受潮和日晒雨淋。

7.4 贮存

7.4.1 应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥通风、无异味的库房内。

7.4.2 产品贮存应离地、离墙，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。



参 考 文 献

- [1] DB45/T 909 地理标志产品 防城金花茶
 - [2] 保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则（2020年版）
 - [3] 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）
-

中华人民共和国团体标准

防城金花茶质量等级

T/GXAS 1126—2025

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究