

ICS 67.140.10

X 55

GH

中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1297-2020

茉莉红茶

Jasmine Black Tea

2020-06 -04 发布

2020-09 -01 实施

中华全国供销合作总社 发 布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由中国茶叶流通协会提出。

本标准由全国茶叶标准化技术委员会（SAC/TC 339）归口。

本标准主要起草单位：四川省清溪茶业有限公司、中国茶叶流通协会、犍为县农业农村局、福建春伦集团有限公司、福建茶叶进出口有限责任公司、福建省茶叶质量检测与技术推广中心、湘丰茶业集团有限公司、福建农林大学、闽榕茶业有限公司、四川省茶叶集团股份有限公司、广西横县茉莉花产业管理局、广西金花茶业有限公司。

本标准主要起草人员：吴德平、王庆、张林、傅天龙、陈銮、危赛明、王文武、叶乃兴、王德星、颜泽文、申卫伟、颜飞、于英杰、傅天甫、罗星火、兰元、蔡红兵、李志成、邱旭明、李娟、陆宏建、饶耿慧、翁荣斌、周琦、梁立会。

茉莉红茶

1 范围

本标准规定了茉莉红茶的术语和定义、产品分类和质量等级、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以工夫红茶和茉莉鲜花（含玉兰、珠兰等其它鲜花打底）为原料，经窈制加工而成的茉莉红茶。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 包装储运图示标志

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 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 8302 茶 取样

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 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

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

定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号

国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定 国家质量监督检验检疫总局令[2009]第 123 号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

茉莉红茶 (jasmine black tea)

以工夫红茶为原料，选用茉莉鲜花（含玉兰、珠兰等其它鲜花打底）窈制加工而成。

3.2

特种茉莉红茶 (special jasmine black tea)

以独特外形的红茶为原料，配以茉莉鲜花窈制加工而成。

4 产品分类和质量等级

4.1 产品分类

产品分为大叶种茉莉红茶和中小叶种茉莉红茶两类。每类又分为特种茉莉红茶和等级茉莉红茶。

4.2 质量等级

4.2.1 特种茉莉红茶不分质量等级。

4.2.2 等级茉莉红茶根据其质量分为特级、一级、二级、三级共四个等级。

5 要求

5.1 基本要求

不得含有任何添加剂。

5.2 原料要求

5.2.1 鲜花

应无劣变、无污染，宜成熟、饱满、洁白、含苞欲放。

5.2.2 茶坯

茉莉红茶茶坯应符合GB/T 13738.2的相关规定。

5.3 窈花场地、设备、环境条件

应符合GB/T 14881的规定。

5.4 感官要求

5.4.1 品质正常，无劣变、无异味。

5.4.2 产品的感官品质应符合表 1、表 2 的要求。

表 1 中小叶种茉莉红茶感官品质

类别	等 级	外 形	香 气	滋 味	汤 色	叶 底
特种茉莉 红茶	/	造型独特、洁净匀整、 乌较润	花香浓、甜香显	鲜醇甘爽	红明亮	柔软、 红匀明亮
等级茉莉 红茶	特级	细紧显毫多锋苗、匀 净、乌黑油润	花香浓郁、 嫩甜香显	鲜醇甘爽	红明亮	细嫩、 红匀明亮
	一级	紧细、有锋苗带毫、匀 净、乌较润	花香较浓、显甜香	醇厚较爽	红亮	嫩匀、红亮
	二级	紧结、较匀整、较乌尚 润	花香尚浓、 有甜香	醇和	较红亮	较软、红尚亮
	三级	较紧结、尚匀整、尚黑	花香、甜香纯正	醇正	尚红	尚软、较红

表 2 大叶种茉莉红茶感官品质

类别	等 级	外 形	香 气	滋 味	汤 色	叶 底
特种茉莉 红茶	/	造型独特、洁净匀齐、 乌褐油润、金毫显	花香浓、甜香显	鲜浓醇厚	红亮	柔软、红匀明 亮
等级茉莉 红茶	特级	肥壮紧结多锋苗、匀净、 乌褐油润、多金毫	花香、甜香浓郁	鲜浓醇爽	红艳明 亮	肥嫩、红匀明 亮
	一级	肥壮紧结有锋苗、匀净、 乌褐润、有金毫	花香、甜香较浓	醇较浓	红亮	柔软、红匀亮
	二级	较肥壮紧实、较匀净、 乌褐尚润	花香、甜香尚浓	较醇浓	较红亮	较柔软、红尚 亮
	三级	较紧实、尚净、乌褐	纯正尚浓	尚醇	红尚亮	尚软、尚红

5.5 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标	
	特种茉莉红茶	等级茉莉红茶
水分/（g/100g） ≤	8.5	
总灰分/（g/100g） ≤	6.5	
碎茶（质量分数）/% ≤	5.0	7.0
粉末（质量分数）/% ≤	1.0	1.2
茉莉花干（质量分数）/% ≤	1.0	1.5
水浸出物（质量分数）/% ≥	32.0	30.0

5.6 食品安全指标

5.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.6.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 取样

按GB/T 8302的规定执行。

6.2 感官指标

按GB/T 23776的规定执行。

6.3 理化指标

6.3.1 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。

6.3.2 总灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。

6.3.3 碎茶、粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3.4 水浸出物检验按 GB/T 8305 规定执行。

6.3.5 茉莉花干检验按 GB/T 22292 附录 B 的规定执行。

6.4 食品安全指标

6.4.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

6.4.2 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

6.5 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 抽样

7.1.1 抽样以“批”为单位，产品组批为同一生产日期、同一批投料、同一生产线生产的产品为一批。

7.1.2 抽样按GB/T 8302规定执行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

出厂检验项目为感官品质、水分、碎茶、粉末、茉莉花干、净含量。每批产品必须经检验合格，并签发产品质量合格证方可出厂。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为第5章要求的全部项目，正常生产时每年应进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 原料、设备，工艺或环境条件有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大出入时；
- c) 停产半年以上，恢复生产时；
- d) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.3 判定规则

按第5章要求的项目，如有一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

7.4 复检

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规定加倍取样进行不合格项目的复检，以复检结果为准。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品的包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。产品的标签应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令[2009]第 123 号的规定。

8.2 包装

应符合GH/T 1070的规定。

8.3 运输

运输工具必须清洁卫生、干燥、无异味、无污染。运输时必须有防雨、防潮、防晒等措施，不得与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装、混运。装卸时应轻装轻卸。

8.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。储藏产品的仓库要求专用，做到清洁卫生、通风干燥、无异味、无毒、无污染物。产品严禁与有毒、有害、有异味、有污染的物品混放。

附 录 A

(资料性附录)

茉莉红茶窨制过程中的配花量

茉莉红茶各窨次配花量见表 A。

表 A 茉莉红茶各窨次配花量

单位：%茶坯（质量分数）

窨制工艺	一窨	二窨	三窨	四窨	五窨	六窨	提花	合计
六窨一提	50	46	41	36	32	28	7	240
五窨一提	40	35	32	30	26		7	170
四窨一提	38	32	28	25			7	130
三窨一提	36	30	27				7	100
二窨一提	36	27					7	70
一窨一提	30						7	37

注：1.特种茉莉红茶窨次选择四窨一提及以上。

2.特级茉莉红茶选择三窨一提，一级、二级选择二窨一提。

3.大叶种茉莉红茶各窨次配花量应上浮 10%。