

GH

中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1353—2021

蒙顶山茶 第5部分：花茶

Mengdingshan tea--Part5: Scented tea

2021 - 11 - 8 发布

2022 - 1 - 1 实施

中华全国供销合作总社 发布

前 言

本文件按照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。

本文件由中国茶叶流通协会提出。

本文件由全国茶叶标准化技术委员会（SAC/TC 339）归口。

本文件起草单位：四川农业大学、中国茶叶流通协会、雅安蒙顶山茶产业技术研究院、国家茶叶产品质量监督检验中心（四川）、雅安市名山区市场监督管理局、雅安市名山区茶业协会、四川省名山茶树良种繁育场、四川蒙顶山茶业有限公司、雅安市蜀茗茶厂、四川蒙顶山跃华茶业集团有限公司、四川省蒙顶山皇茗园茶业集团有限公司、四川蒙顶山味独珍茶业有限公司、四川禹贡蒙顶茶业集团有限公司、四川省大川茶业有限公司、四川省蒙顶山雾本茶业有限公司、四川南方叶嘉茶业有限公司。

本文件主要起草人：杜晓、申卫伟、陈书谦、张瑜、韦燕伟、梁健、魏晓惠、边金霖、夏家英、吴祠平、何春雷、代毅、钟国林、蒋丹、郭磊、杨天君、高永川。

蒙顶山茶 第5部分：花茶

1 范围

本文件规定了蒙顶山花茶的术语和定义、产品分类及实物标准样、品质要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于蒙顶山茶区范围内，用绿茶、红茶作茶坯原料，配以茶用鲜香花，按照 GH/T 1309 中10.4节规定的工序再加工而成的具有特定品质特征的花茶。

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 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
- 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/T 30766 茶叶分类
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- GH/T 1307 蒙顶山茶 第1部分：基本要求
- GH/T 1309 蒙顶山茶生产加工技术规程
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 14487 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蒙顶石花飘香 Mengding Shihua Piaoxiang tea

以蒙顶石花为茶坯，以茉莉鲜花窈制而成的具有特定品质特征的扁芽形茉莉花茶。

3.2

蒙顶甘露飘香 Mengding Ganlu Piaoxiang tea

以蒙顶甘露为茶坯，以茉莉鲜花窈制而成的具有特定品质特征的卷曲形茉莉花茶。

3.3

蒙顶山玫瑰红芽 Mengdingshan Meiguihongya tea

以蒙顶山红芽为茶坯，以玫瑰鲜花窈制而成的具有特定品质特征的芽形玫瑰花茶。

3.4

蒙顶山银毫飘香 Mengdingshan Yinhao Piaoxiang tea

以蒙顶山银毫为茶坯，以茉莉鲜花窈制而成的具有特定品质特征的针形茉莉花茶。

3.5

蒙顶山花毛峰 Mengdingshan Huamaofeng tea

以蒙山毛峰为茶坯，以茉莉鲜花窈制而成的具有特定品质特征的卷曲形茉莉花茶。

3.6

蒙顶山炒花香茗 Mengdingshan Chaohua Xiangming tea

以蒙顶山茶区的中小叶种春季嫩芽叶原料，按绿茶工艺加工而成的烘炒青绿茶为茶坯，以茉莉鲜花窈制（炒花）制而成的具有特定品质特征的卷条形茉莉花茶。

3.7

蒙顶山金桂香叶 Mengdingshan Jingui Xiangye tea

以蒙顶山红金叶（黄金叶）为茶坯，以鲜桂花窈制而成的具有特定品质特征的桂花茶。

4 产品分类与实物标准样

4.1 产品分类

4.1.1 蒙顶山花茶按制茶工艺和品质特征分为蒙顶石花飘香、蒙顶甘露飘香、蒙顶山玫瑰红芽、蒙顶山银毫飘香、蒙顶山花毛峰、蒙顶山炒花香茗、蒙顶山金桂香叶。

4.1.2 产品名称应根据加工工艺和品质的不同来命名和区分，产品级别按照感官品质不同划分。

4.1.3 蒙顶石花飘香、蒙顶甘露飘香、蒙顶山玫瑰红芽、蒙顶山花毛峰划分为特级、特一级和一级；蒙顶山银毫飘香、蒙顶山炒花香茗、蒙顶山金桂香叶划分为特级、一级。

4.2 实物标准样

蒙顶山花茶设置实物标准样，每三年更换一次。实物标准样的制备按照 GB/T 18795 的规定执行。

5 品质要求

5.1 基本要求

应符合 GH/T 1307 中5.1节的规定。

5.2 感官品质

5.2.1 蒙顶石花飘香

蒙顶石花飘香产品的感官品质应符合表1的要求。

表1 蒙顶石花飘香感官品质要求

级别	外形				内质			
	形状	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	扁平 重实 隐毫	完整	黄绿 油润	匀净	鲜灵馥郁 持久	鲜醇 爽口	嫩绿 明亮	嫩芽肥壮 嫩黄匀亮
特一级	扁平 较重实 隐毫	较完整	黄绿 较润	较匀净	鲜香浓郁 持久	鲜爽 回甘	黄绿 明亮	嫩芽饱满 嫩黄较匀亮
一级	较扁平	尚完整	黄绿 尚润	尚匀净	高鲜浓郁 较持久	醇和 爽口	黄绿 较亮	细嫩多芽 浅黄尚匀亮

5.2.2 蒙顶甘露飘香

蒙顶甘露飘香产品的感官品质应符合表2的要求。

表2 蒙顶甘露飘香感官品质要求

级别	外形				内质			
	形状	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细卷秀 匀齐、多毫	完整	黄绿润	匀净	鲜灵馥郁 持久	鲜醇 回甘	绿黄 明亮	细嫩多芽 嫩黄匀亮
特一级	紧结匀卷 完整、显毫	较完整	黄绿较润	较匀净	鲜浓 持久	鲜爽 回甘	绿黄 较明亮	细嫩多嫩尖 嫩黄较匀亮
一级	紧结卷曲 完整、有毫	尚完整	黄绿尚润	尚匀净	浓郁 较持久	醇和 回甘	绿黄 尚明亮	嫩匀有嫩尖 嫩黄尚匀亮

5.2.3 蒙顶山玫瑰红芽

蒙顶山玫瑰红芽产品的感官品质应符合表3的要求。

表3 蒙顶山玫瑰红芽感官品质要求

级别	外形				内质			
	形状	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细较直 披金毫	完整	黄红 油润	匀净	浓郁持久 显玫瑰香	鲜醇 爽口	红亮	嫩匀多芽 红亮
特一级	紧结较直 显金毫	较完整	黄红 较润	较匀净	浓郁较持久 显玫瑰香	醇爽	红较亮	嫩匀有芽尖 较红亮
一级	较紧结 带金毫	尚完整	黄红 尚润	较匀净	浓郁较持久 带玫瑰香	较醇爽	红尚亮	嫩匀含嫩尖 尚红亮

5.2.4 蒙顶山银毫飘香

蒙顶山银毫飘香产品的感官品质应符合表4的要求。

表4 蒙顶山银毫飘香感官品质要求

级别	外形				内质			
	形状	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧直挺秀 披银毫	完整	银白较润	匀净	浓郁 带毫香 持久	鲜醇	黄绿 明亮	嫩芽毫芯 黄绿匀亮
一级	芽针匀直 多白毫	较完整	银绿尚润	较匀净	较浓郁 带毫香 较持久	醇爽	黄绿 较明亮	嫩尖毫芯 黄绿亮

5.2.5 蒙顶山花毛峰

蒙顶山花毛峰产品的感官品质应符合表5的要求。

表5 蒙顶山花毛峰感官品质要求

级别	外形				内质			
	形状	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细直秀 显锋苗 多白毫	完整	黄绿 油润	匀净	浓郁 持久	鲜醇爽口	绿黄 明亮	较嫩有芽尖 黄绿匀亮
特一级	紧细较直 有锋苗 显白毫	较完整	黄绿 较润	较匀净	浓郁 较持久	醇厚 回甘	绿黄 较明亮	较嫩有嫩尖 黄绿较亮
一级	紧结较直 带锋苗 有白毫	尚完整	黄绿 尚润	尚匀净	较浓郁 较持久	醇厚	绿黄 尚明亮	较嫩带叶尖 黄绿尚亮

5.2.6 蒙顶山炒花香茗

蒙顶山炒花香茗产品的感官品质应符合表6的要求。

表6 蒙顶山炒花香茗感官品质要求

级别	外形				内质			
	形状	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结 卷曲 显锋毫	完整	黄绿 油润	匀净	浓郁 持久	浓醇 回甘	绿黄 明亮	黄绿 匀亮
一级	较紧结 卷曲 有锋毫	较完整	黄绿 较油润	较匀净	较浓郁 较持久	醇厚 回甘	绿黄 较明亮	黄绿 较匀亮

5.2.7 蒙顶山金桂香叶

蒙顶山金桂香叶产品的感官品质应符合表7的要求。

表7 蒙顶山金桂香叶感官品质要求

级别	外形				内质			
	形状	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细紧直匀	完整	黄润	匀净	花香浓郁 持久	鲜醇 回甘	嫩黄（红） 明亮	嫩叶带芽 黄（红）鲜亮
一级	较紧直	较完整	黄较润	较匀净	花香较浓郁 较持久	鲜爽 回甘	黄（红） 较亮	较嫩带嫩尖 黄（红）明亮

注：表中括号内评语是以蒙顶山红金叶为茶坯窈制的桂花香叶产品的评语。

5.3 理化指标

蒙顶山花茶理化指标应符合表8的规定。

表8 蒙顶山茶理化指标

项 目	蒙顶山 石花飘香	蒙顶山 玫瑰红芽	蒙顶 甘露飘香	蒙顶山 银毫飘香	蒙顶山 花毛峰	蒙顶山金桂香叶		蒙顶山 炒花香茗
						特级	一级	
水分/(g/100g) ≤	8.5							
水浸出物(质量分数)/% ≥	36.0		35.0	34.0	32.0			
总灰分 (以干物质计)/(g/100g) ≤	7.0						7.5	
碎茶(质量分数)/% ≤	1.0		2.0	1.0			2.0	
粉末(质量分数)/% ≤	1.0		1.2	1.0			1.5	
花干(质量分数)/% ≤	3.0		3.5	3.0			3.5	

5.4 食品安全指标

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.5 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 感官品质

参照 GB/T 23776 的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 试样制备按 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 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

6.2.4 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.5 粉末和碎茶按 GB/T 8311 的规定执行。

6.2.6 花干检测参照 GB/T 22292 中附录 B 的规定执行。

6.3 食品安全指标

6.3.1 污染物限量按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药残留限量按 GB 2763 的规定执行。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 取样

7.1.1 取样以“批”为单位。在生产和加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质规格一致。

7.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

每批产品应做出厂检验，经检验合格，签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、碎茶、粉末、净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件第5章要求中全部项目。型式检验的周期为每年一次，有下列情形之一时，应进行型式检验。

- a) 企业首次批量生产前；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- c) 国家法定质量监督检验机构提出型式检验要求时；
- d) 原料、生产工艺或生产设备、生产地址有较大改变，可能影响产品质量时；
- e) 停产三年以上，重新恢复生产时。

7.3 判定规则

7.3.1 凡有一项不符合本文件第5章要求规定的产品，均判为不合格产品。

7.3.2 除食品安全指标外，理化指标有一项不合格或感官指标不符合规定级别时，应采取本文件 6.1 或 6.2 节的方法进行复验，复验中理化指标不合格的，判该批产品为不合格品；感官指标不合格的降级处理或判定为不合格品。

7.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样进行复验或同批产品中按 GB/T 8302 规定加倍取样进行复验，重新取样应由争议双方会同进行，对有争议项目进行复验，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

产品的标志标签应符合 GB 7718 的规定。运输包装的装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。食品标识管理规定见《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》。

8.2 包装

应符合 GH/T 1070 的规定。

8.3 运输

运输工具应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具。运输时应有防雨、防潮、防爆晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

按 GB/T 30375 的规定执行。

参 考 文 献

- [1] 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）
 - [2] 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）
-