



中华人民共和国国家标准

GB/T 34779—2017

茉莉花茶加工技术规范

Technique specification for processing of jasmine tea

2017-11-01 发布

2018-05-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国茶叶标准化技术委员会(SAC/TC 339)归口。

本标准起草单位:福建春伦茶业集团有限公司、浙江大学、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、福建农林大学、福建省茶叶质量检测与技术推广中心、福建茶叶进出口有限责任公司、北京吴裕泰茶业股份有限公司、北京张一元茶叶有限责任公司、广西横县茉莉花茶产业管理局、浙江省茶叶集团茶叶研究所有限公司、安徽农业大学、湖南省茶业集团股份有限公司。

本标准主要起草人:杨江帆、傅天龙、龚淑英、翁昆、危赛明、陈鑫、叶乃兴、陈金水、孙云、孙丹威、王秀兰、郭异、张亚丽、傅天甫、饶耿慧、周琦、兰元、毛立民、李大祥、尹钟、陈新光。

茉莉花茶加工技术规范

1 范围

本标准规定了茉莉花茶加工的术语和定义、原料要求、加工基本条件、加工工艺流程、加工技术要求、质量管理、标志、运输和贮存。

本标准适用于茉莉花茶的加工。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 14456.1 绿茶 第1部分:基本要求

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 30375 茶叶贮存

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

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〔2005〕第75号令)

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〔2009〕第123号令)

3 术语和定义

GB/T 22292 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茶坯 tea for scenting

经精制工艺加工成一定规格的、可进行窈制(窈花)工艺的烘青或炒青(含半烘炒)绿茶。

3.2

窈制(窈花) tea scenting

茶坯与鲜花拌和后吸附花香的过程。

3.3

打底 aroma-based scenting

茉莉花茶窈制时,先用少量另一种香花(白兰等)窈制,或用少量另一种香花与茉莉鲜花混合付窈,以提高茉莉花茶的香气浓度。

3.4

窈次与转窈 times of scenting

茶坯与鲜花拌和后,经过窈花、通花、收堆续窈、起花、烘焙这一过程为一个窈次,称作“一窈”或“头窈”。第二次及更多次重复这一过程称“转窈”,相应称作“二窈”“三窈”“四窈”……