



中华人民共和国国家标准

GB/T 22292—2017
代替 GB/T 22292—2008

茉莉花茶

Jasmine tea

2017-11-01 发布

2018-02-01 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。

本标准代替 GB/T 22292—2008《茉莉花茶》。本标准与 GB/T 22292—2008 相比,主要技术差异如下:

- 增加了第 3 章术语和定义;
- 增加了香毫、春毫、银毫、毛峰、毛尖、大白毫、造型茶等类别的特种烘青茉莉花茶感官品质要求;
- 增加了特种炒青茉莉花茶感官品质要求;
- 增加了碎茶、片茶的感官品质和理化指标要求;
- 增加了特种茉莉花茶的理化指标要求;
- 增加了附录 A 中特种茉莉花茶的配花量和附录 B 茉莉花干的检测方法。

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:中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、福建春伦茶业集团有限公司、北京张一元茶叶有限责任公司、福建农林大学、福建茶叶进出口有限责任公司、福建省茶叶质量检测中心站、北京吴裕泰茶业股份有限公司、四川省茶叶集团股份有限公司、湖南省茶业集团股份有限公司、国家茶叶质量监督检验中心。

本标准主要起草人:赵玉香、杨江帆、傅天龙、王秀兰、翁昆、危赛明、陈鑫、叶乃兴、陈金水、孙云、郑乃辉、郭玉琼、孙丹威、张亚丽、刘亚峰、尹钟、蔡红兵、邹新武、傅天甫、周琦。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 22292—2008。

茉莉花茶

1 范围

本标准规定了茉莉花茶的要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以绿茶为原料,加工成级型坯后,经茉莉鲜花窰制(含白兰鲜花打底)而成的茉莉花茶。

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 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 8304 茶 水分测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8306 茶 总灰分测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

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文件。

3.1

特种烘青茉莉花茶 special baking jasmine tea

以单芽或一芽一、二叶等鲜叶为原料,经加工后呈芽针形、兰花形或其他特殊造型及肥嫩或细秀条形等,或有特殊品名的烘青坯茉莉花茶。

3.2

特种炒青茉莉花茶 special stir fixation jasmine tea

以单芽或一芽一、二叶等鲜叶为原料经加工后呈扁平、卷曲、圆珠或其他特殊造型,或有特定品名的炒青坯茉莉花茶。