

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 456—2001

茉莉花茶

Jasmine tea

2001-08-20 发布

2001-11-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

为使企业在组织生产、销售、经营中有据可依,保证和稳定茉莉花茶质量,维护产品信誉,保护消费者的利益,特制定本标准。本标准根据茶叶产品特征和生产、消费趋势,参照有关国际标准,对茉莉花茶的各项指标作了规定。

本标准的附录 A 为标准的附录。

本标准由农业部种植业管理司提出。

本标准起草单位:农业部茶叶质量监督检验测试中心、浙江省农业厅经济作物管理局、浙江省茶叶进出口公司。

本标准主要起草人:鲁成银、黄懿、金寿珍、魏群。

中华人民共和国农业行业标准

茉莉花茶

NY/T 456—2001

Jasmine tea

1 范围

本标准规定了茉莉花茶的名称、等级、技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签和包装贮运要求。本标准适用于以茶叶为原料，经窈茉莉鲜花后加工而成的茉莉花茶。

2 引用标准

下列标准所包含的条文，通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时，所示版本均为有效。所有标准都会被修订，使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 191—2000 包装储运图示标志
- GB/T 4789.3—1994 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.13—1996 食品中铜的测定方法
- GB/T 5009.57—1996 茶叶卫生标准的分析方法
- GB/T 6388—1986 运输包装收发货标志
- GB 7718—1994 食品标签通用标准
- GB/T 8302—1987 茶 取样
- GB/T 8304—1987 茶 水分测定
- GB/T 8305—1987 茶 水浸出物测定
- GB/T 8306—1987 茶 总灰分测定
- GB/T 8310—1987 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311—1987 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 8313—1987 茶 茶多酚测定
- GB 11680—1989 食品包装用原纸卫生标准
- GB/T 14487—1993 茶叶感官审评术语
- GB/T 14876—1994 食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定方法
- GB/T 17331—1998 食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
- GB/T 17332—1998 食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留的测定

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 茉莉花茶

以茶树芽、叶、嫩茎为原料，经杀青、揉捻、干燥等工艺制成的绿茶茶，再经整形、归类、拼配成的茶坯，选用茉莉鲜花窈制而成。

3.2 特种茉莉花茶

以茶树芽、叶、嫩茎为原料,经杀青、做型、干燥等工艺制成的具有独特外形形状的茶坯,选取用茉莉鲜花窰制而成。根据其不同的外形特点冠以各具特色的名称,如茉莉毛尖、茉莉毛峰、茉莉龙珠、茉莉香针、茉莉毫茶、茉莉银芽等。

4 产品分类与质量等级

4.1 茉莉花茶产品分特种茉莉花茶和茉莉花茶两类。

4.2 特种茉莉花茶以各具特色的名称为花色品种,只设一个质量等级。茉莉花茶根据其质量分为特级、一级、二级、三级、四级、五级、六级、碎茶和片茶,共九个质量等级。

5 要求

5.1 基本要求

- 5.1.1 鲜花原料卫生质量要求同茶叶。
5.1.2 品质正常、无劣变、无异味。
5.1.3 不得含有非茶类夹杂物(茉莉花干除外)。
5.1.4 不着色,不添加任何人工合成的化学物质。

5.2 感官要求

- 5.2.1 各产品等级的感官品质应符合实物标准样,对外贸易应符合双方合同规定的成交样茶。
5.2.2 各品名、等级的感官品质应符合本级品质、品种特征要求(见表1)。

表1 特种茉莉花茶、茉莉花茶感官品质要求

	外 形	香气	滋味	汤色	叶底
特种茉莉花茶	造型独特、洁净匀整、黄绿	鲜灵浓郁	鲜浓醇厚	黄绿、清澈明亮	嫩匀绿亮
特级	细紧匀整、匀净、黄绿	鲜浓	鲜浓	淡黄明亮	嫩匀绿亮
一级	紧结有毫芽、匀整、净稍含嫩筋	浓较鲜	浓尚鲜爽	黄明亮	嫩匀尚绿亮
二级	尚紧结、有锋苗、匀整、尚净略含筋梗	尚浓纯	鲜纯	黄尚亮	柔软尚绿亮
三级	尚紧结、尚匀整、尚净稍含细梗	纯正	醇正	黄	尚绿稍软
四级	稍粗壮、尚匀、有筋梗	纯和	平和	黄稍暗	尚绿稍摊展
五级	粗松、稍欠匀、稍花杂、有梗朴	香淡带粗	淡薄有粗味	深黄稍暗	粗展
六级	松扁轻飘、欠匀、含梗多朴片	粗淡	粗淡带涩	深黄较暗	粗老花杂
碎茶	0.8~1.6 mm 大小的颗粒茶,洁净重实	香平	味贫	深黄	粗暗
片茶	0.8~1.6 mm 大小的轻质片状茶,尚匀,色黄,稍轻飘	粗	粗涩	黄暗	粗硬色暗

5.3 理化指标

理化指标见表2。

表2 特种茉莉花茶、茉莉花茶理化指标

项目	指 标			
	特种茉莉花茶	特级至三级	四至六级	碎茶 片茶
水分,%	≤	8.0	8.5	
总灰分,%	≤	6.5		
碎茶,%	≤	5.0	7.0	—
粉末,%	≤	0.5	1.0	3.0 7.0
茶多酚,%	≥	19.0		15.0
水浸出物,%	≥	36.0		34.0
粗纤维,%	≤	16.0		—
非茶非花类物质,%	≤	0.1		0.2
含花,%	≤	1.0	1.5	2.0 2.5

5.4 卫生指标

各等级茉莉花茶的卫生指标见表 3。

表 3 茉莉花茶的卫生指标

项 目	指 标
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤ 5.0
铜(以 Cu 计),mg/kg	≤ 60.0
六六六(BHC),mg/kg	≤ 0.2
滴滴涕(DDT),mg/kg	≤ 0.2
三氯杀螨醇,mg/kg	≤ 0.1
氟戊菊酯,mg/kg	≤ 0.1
乙硫磷,mg/kg	≤ 0.0
甲胺磷,mg/kg	≤ 0.0
大肠菌群数,个/100 g	≤ 500

5.5 净含量负偏差

定量包装规格由企业自定。单件定量包装茶叶的净含量负偏差见表 4。

表 4 净含量负偏差

净含量 (Q)	负 偏 差	
	净含量百分比	g
5~50 g	9	—
50~100 g	—	4.5
100~200 g	4.5	—
200~300 g	—	9
300~500 g	3	—
500 g~1 kg	—	15
1~10 kg	1.5	—
10~15 kg	—	150
15~25 kg	1.0	—

6 试验方法

6.1 取样

按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2 感官指标

按附录 A 的规定执行。

6.3 理化指标

6.3.1 水分

按 GB/T 8304 的规定执行。

6.3.2 总灰分

按 GB/T 8306 的规定执行。

6.3.3 粉末、碎茶

按 GB/T 8311 规定执行。

6.3.4 茶多酚

按 GB/T 8313 规定执行。

6.3.5 水浸出物

按 GB/T 8305 规定执行。

6.3.6 粗纤维

按 GB/T 8310 规定执行。

6.3.7 非茶非花类物质和含花量

称取混合均匀的试样 50 g(准确至 0.1 g),分别拣出非茶非花类物质和花,称重(准确至 0.1 g),按式(1)、式(2)计算非茶非花类物质和含花量的百分含量。

$$\text{非茶非花类物质}(\%) = \frac{\text{非茶非花类物质质量}}{\text{试样质量}} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

$$\text{含花}(\%) = \frac{\text{花质量}}{\text{试样质量}} \times 100 \quad \dots\dots\dots(2)$$

6.4 卫生指标

6.4.1 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

6.4.2 铜

按 GB/T 5009.13 规定执行。

6.4.3 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.57 的规定执行。

6.4.4 大肠菌群数测定

按 GB/T 4789.3 规定执行。

6.4.5 乙硫磷

按 GB/T 17331 规定执行。

6.4.6 三氯杀螨醇、氰戊菊酯

按 GB/T 17332 规定执行。

6.4.7 甲胺磷

按 GB/T 14876 规定执行。

6.5 净含量负偏差

用相应感量要求的衡器称取去除包装的产品,与产品标示值对照进行测定。

7 检验规则

7.1 组批和抽样

7.2 检验

检验分出厂检验和型式检验两类。

7.2.1 出厂检验

每批产品出厂时,应检验感官品质、水分、碎末茶、净含量和包装规格,经检验合格签发产品质量合格证,方可出厂。

7.2.2 型式检验

7.2.2.1 型式检验项目为本标准中要求的全部项目。

7.2.2.2 有下列情况之一时,应对产品质量进行型式检验:

a) 新产品投产时;

- b) 投产后,如原料、工艺或设备有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 国家质量监督机构有要求时。

7.3 检验结果判定

- 7.3.1 凡劣变、有较严重异味和卫生指标不合格的产品,均判为不合格产品,不得作为饮料销售。
- 7.3.2 出厂检验时,其检验项目中若有一项不符合要求的产品,判为不合格产品。
- 7.3.3 型式检验时,技术要求中规定的各项,其中若有一项不符合要求的产品,均判为不合格产品。

7.4 复检

对检验不合格批次,应对留存样进行复检或在同批产品包装中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样,对不合格项目进行复检,以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

- 8.1.1 产品销售包装上的标签标志应符合 GB 7718 的规定。
- 8.1.2 运输包装上的储运图示标志应符合 GB 191 的规定,收发货标志应符合 GB/T 6388 的规定。其他条款可按贸易合同上的规定条款清晰标注有关内容。

8.2 包装

- 8.2.1 包装容器应用于干燥、清洁、卫生、无异味的材料制成,接触茶叶的内包装纸应符合 GB 11680 或相关食品用包装材料卫生标准规定的包装材料。
- 8.2.2 包装应牢固、清洁、防潮,能保护茶叶品质,适于长途运输。

8.3 运输

- 8.3.1 运输工具应清洁、干燥、卫生、无异味、无污染。
- 8.3.2 运输时应防雨、防潮、防曝晒。
- 8.3.3 装卸时应轻放轻卸,不得甩掷。
- 8.3.4 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

- 8.4.1 产品应贮存于清洁、防潮、通风、干燥、无异味的专用的仓库内,仓库周围应无异味气污染。
- 8.4.2 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。

附录 A
(标准的附录)
茉莉花茶感官审评方法

A1 原理

按照本规定的检验程序,根据检验人员正常的视觉、嗅觉、味觉、触觉感受,使用 GB/T 14487 所含的评茶术语,评定茶叶品质的优劣。

A2 检验室条件

A2.1 光线明亮柔和,光度一致,采用来自北面自然光或标准合成光源。

A2.2 室温保持在 20~25℃。

A2.3 室内清洁,干燥,空气新鲜流通,无异味干扰。

A3 审评用具

A3.1 评茶杯:瓷质。高 65 mm,外径 66 mm,内径 62 mm,容量 150 mL,具盖,盖上有小孔,在杯柄相对的杯口上缘有一呈锯齿形小缺口。

A3.2 评茶碗:瓷质,色泽一致。高 55 mm,上口外径 95 mm,内径 92 mm,容量 150 mL。

A3.3 评茶盘:胶合板或木板制,涂以白色的方形盘,长、宽各 230 mm,边高 30 mm,盘的一角有缺口。

A3.4 叶底盘:白色搪瓷盘或黑色方形小木盘。

A3.5 网匙:铜丝网制,底圆形。

A3.6 吐茶桶。

A3.7 其他用具:天平(感量 0.1 g);计时钟或沙時計;茶匙;电水壶。

A4 检验程序

用分样器或四分法从平均样品中分取试样 100 g~180 g,置于评茶盘中,将评茶盘运转数次后,使试样按粗细、大小顺序分层后,审评外形;随后称取评茶盘中混匀的试样 3 g(剔除花干),置于评茶杯中,注满沸水,加盖冲泡 5 min,将茶汤沥入评茶碗中,依次审评汤色、香气(审评杯中)和滋味,最后将杯中的茶渣移入翻置于杯上的杯盖或叶底盘中,检视其叶底。

A5 检验要求

A5.1 外形审评:审评试样的形态、大小、嫩度、色泽、匀度和净度等。

A5.2 汤色审评:审评茶汤的颜色、深浅、明暗及清浊程度等。

A5.3 香气审评:审评香气的类型、纯异、浓淡、高低及鲜灵度等。

A5.4 滋味审评:审评茶汤的纯异、鲜陈、浓淡、醇涩等。

A5.5 叶底审评:审评茶渣的老嫩、色泽、明暗及匀杂程度等。

A6 结果评定

对照附录 A 或成交样进行评定。