

T/YYSCX

# 岳阳市茶叶协会团体标准

T/YYSCX 005-2022

## 岳阳黄茶 茉莉黄茶

Yueyang yellow tea Jasmine yellow tea

2022-06-01 发布

2022-06-20 实施

岳阳市茶叶协会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》的规则起草。

本文件的某些内容可能涉及他方知识产权，本文件的发布机构不承担识别这些知识产权的责任。

本标准由岳阳市茶叶协会提出并归口。

本标准负责起草单位：岳阳市茶叶协会。

本标准参加起草单位（排名不分先后）：岳阳市妃情君山茶业有限公司、湖南省君山银针茶业股份有限公司、湖南洞庭山科技发展有限公司、湖南省九狮寨高山茶业有限责任公司、湖南岳阳黄茶国茗科技有限公司、湖南远山茶业有限责任公司、湖南君山印象农业科技发展有限公司、临湘市白石千车岭茶业有限公司、岳阳市洞庭山茶厂、岳阳市巴陵春茶叶研究所。

本标准主要起草人（排名不分先后）：陈奇志、曹佩琴、郑剑山、高立献、黄民普、禹双双、吴银熔、李方爱、袁小月、彭正伟、王 炯、余焕新、王岳师、唐新道、陈耀华、石六梅、张潇丹、谢平香。

本标准由岳阳市妃情君山茶业有限公司申请，由岳阳市茶叶协会提出、归口并负责解释。

本标准的参考文献有：国家标准 GB/T 22292—2017《茉莉花茶》、岳阳市洞庭山茶厂企业标准 Q/YSDT 0011S—2018《茉莉花黄茶》、中国茶叶学会团体标准 T/CTSS 2—2019《茉莉白茶》、行业标准 GH/T1297-2020《茉莉红茶》。

# 岳阳黄茶 茉莉黄茶

## 1 范围

本标准规定了岳阳黄茶中的茉莉黄茶的术语、定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以黄茶为原料，由茉莉鲜花窈制（含白兰鲜花打底）而成的茉莉（花）黄茶。

## 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

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 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 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

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 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

GB/T 30766 茶叶分类

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

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（2005）第75号令）

国家质量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 14487 和 GB/T 30766 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 茉莉黄茶

以岳阳黄茶为原料，采用茉莉鲜花、白兰花（打底用）经过窈制加工而成的产品。

#### 3.2 茉莉黄银针

以黄茶类岳阳银针或君山银针为原料，经过窈制加工而成的产品。

#### 3.3 茉莉黄芽

以岳阳黄芽为原料，经过窈制加工而成的产品。

#### 3.4 茉莉黄叶

以岳阳黄叶为原料，经过窈制加工而成的产品。

#### 3.5 紧压茉莉黄茶

采用茉莉银针或茉莉黄芽或茉莉黄叶，经蒸压、烘干而成的紧压（半紧压）黄茶，呈砖、饼、圆柱、条、球、坨、瓜、碗、薄片等多种形状。

### 4 产品分类、等级与实物标准样

4.1 根据鲜叶原料和加工工艺的不同，产品分为4类：茉莉黄银针、茉莉黄芽、茉莉黄叶和紧压茉莉黄茶。

4.2 依据原料嫩度和感官品质，茉莉银针、茉莉黄芽、茉莉黄叶分为特级、一级，紧压茉莉黄茶分为特级、一级、二级。

4.3 各产品类型的一级均设置实物标准样，实物标准样为该级别的最低标准，每3年配换一次。实物标准样制作规程按 GB/T 18795 的规定执行。

### 5 要求

#### 5.1 原料要求

5.1.1 黄茶：应符合食品安全相关国家标准的规定。

5.1.2 茉莉鲜花：应朵朵生理成熟，外观饱满肥大，色泽洁白发亮，单朵、短蒂，无枝叶杂物，当天采摘的新鲜花朵。白兰鲜花（打底用）：色白鲜活，香气浓郁，无沤气。

#### 5.2 基本要求

品质正常，具有以茶香、茉莉花香结合特征的香味，无劣变、无异味，除含有少量茉莉花干、白兰花干外，不得混有其他非茶夹杂物，无正常视力可见的外来杂质。不着色，不添加任何香味物质，不添加任何添加剂。

### 5.3 感官品质

应符合表 1 的规定。

表 1 感官品质的项目和要求

种类和等级	项 目							
	外形				内质			
	形状	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
茉莉黄银针特级	针型，芽头饱满，肥壮，金毫显露	匀齐	净，可见茉莉花瓣	黄较润	鲜浓持久	醇爽	黄亮	黄亮，开水冲泡 5 分钟后，有 80%以上的芽头竖立在杯中
茉莉黄银针一级	针型，芽头较饱满，有金毫	较匀齐	净，可见茉莉花瓣	黄尚润	鲜浓较持久	醇爽	黄较亮	黄较亮，开水冲泡 5 分钟后，有 60%以上的芽头竖立在杯中
茉莉黄芽特级	芽头饱满，肥壮	匀齐	净，可见茉莉花瓣	黄较润	鲜浓持久	浓醇爽	黄较亮	肥壮，匀整，黄较亮
茉莉黄芽一级	芽头饱满，较肥壮	较匀齐	净，可见茉莉花瓣	黄尚润	鲜浓较持久	浓醇	黄尚亮	较肥壮，较匀整，黄尚亮
茉莉黄叶特级	条索较，有茎梗	较匀齐	较净，可见茉莉花瓣	黄较亮	较鲜浓	较浓醇	黄较明	尚软，尚匀整，黄尚亮
茉莉黄叶一级	条索尚紧，有茎梗	尚匀整	尚净，可见茉莉花瓣	黄尚亮	尚鲜浓	尚浓醇	黄尚明	尚匀，黄尚亮，有嫩梗

紧压茉莉 黄茶特级	端正，纹理较 清晰，	——	净，可 见茉莉 花瓣	黄或褐 黄	较鲜浓， 较持久	浓醇	黄明	较匀，较柔软，黄较 亮
紧压茉莉 黄茶一级	较端正，纹理 较清晰	——	较净， 可见茉 莉花瓣	黄或褐 黄	尚鲜浓	较浓醇	黄较明	尚匀，尚柔软，黄尚 亮
紧压茉莉 黄茶二级	尚端正，纹理 尚清晰	——	尚净， 可见茉 莉花瓣	黄或褐 黄	尚鲜醇	尚浓醇	黄尚明	尚匀，欠柔软，黄欠 亮

#### 5.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化项目和指标

项目	指标			
	茉莉银针	茉莉黄芽	茉莉黄叶	紧压茉莉黄茶
水分/%（质量分数） ≤	8.5			9.0
总灰分/%（质量分数） ≤	6.8		7.2	
粉末/%（质量分数） ≤	1.2		1.5	——
水浸出物/%（质量分数） ≥	32.0			
花干（质量分数）/（%） ≤	1.5		2.0	

#### 5.5 卫生指标

5.5.1 污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。

5.5.2 农药残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。

#### 5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 5.7 生产经营过程的安全要求

茶叶在原料采购、加工、运输、验收、贮存、分装、包装、销售等生产经营过程中的食品安全要求应符合 GB 14881 和 GB 31621 的规定。

#### 6 试验方法

## 6.1 感官品质

审评方法按 GB/T 23776 的规定执行，审评术语按 GB/T 14487 的规定执行。

## 6.2 理化指标

6.2.1 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2.2 水分按 GB5009.3 的规定执行。

6.2.3 总灰分按 GB5009.4 的规定执行。

6.2.4 碎茶和粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

6.2.5 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

6.2.6 花干检验按 GB/T 22292 附录 B 的规定执行。

## 6.3 卫生指标

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

按 JJF 1070 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，同批产品的品质和规格应一致。

7.1.2 取样按 GB/T8302 的规定执行。

### 7.2 检验

#### 7.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，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、水分和净含量。

#### 7.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准第 5 章要求中的全部项目，检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 如原料或加工条件有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- c) 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

#### 7.3.1 判定原则

结果判定分为实物质量判定、标签判定和综合判定三部分，实物质量和标签均合格时，综合判定合格；实物质量或标签有一项不合格时，综合判定不合格。

#### 7.3.2 实物质量判定

品质总分高于或等于实物标准样，判定为合格；品质总分低于实物标准样，则判定为不合格。

#### 7.3.3 标签判定

全部项目均符合 GB 7718，判定为合格；有任一项不符合 GB 7718，判定为不合格。

### 7.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样或在同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

## 8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

### 8.1 标志、标签

产品的标志应符合 GB/T 191 的规定，预包装产品的标签应符合 GB 7718 和《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》的规定。使用“岳阳黄茶”地理标志证明商标，应符合《中华人民共和国商标法》《地理标志专用标志使用管理办法》的要求。

### 8.2 包装

应符合 GH/T 1070 的规定。

### 8.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

### 8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

### 8.5 保质期

在符合 8.4 规定的前提下，且在阻隔香气散逸的容器或复合塑料袋中，茉莉黄银针、茉莉黄芽、茉莉黄叶，保质期为 36 个月，紧压茉莉黄茶的保质期为 60 个月。