



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 22292—2008

---

## 茉莉花茶

Jasmine tea

2008-08-12 发布

2009-03-01 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

本标准的附录 A 为资料性附录。

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、浙江省杭州茶厂、湖南省长沙茶厂。

本标准主要起草人：沈红、赵玉香、翁昆、毛新国、余世建。

# 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,经加工成级型坯后,由茉莉鲜花窰制(含白兰鲜花打底)而成的茉莉花茶。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志(GB/T 191—2008,ISO 780:1997,MOD)

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB 7718 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 8304—2002,eqv ISO 1573:1980)

GB/T 8306 茶 总灰分测定(GB/T 8306—2002,eqv ISO 1575:1987)

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件

SB/T 10037 红茶、绿茶、花茶运输包装

SB/T 10157 茶叶感官审评方法

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

## 3 分类与实物标准样

3.1 茉莉花茶根据绿茶的原料不同,分为烘青茉莉花茶和炒青(含半烘炒)茉莉花茶两类。

3.2 产品的每一等级应设置实物标准样。

## 4 要求

### 4.1 基本要求

品质正常,无劣变、无异味,无异嗅,不得含有任何添加剂。各等级产品窰制过程中的配花量参见附录 A。

### 4.2 感官品质

4.2.1 烘青茉莉花茶各等级的感官品质应符合表 1 的规定。