

团 体 标 准

T/LPTRA 4—2024

金花六堡茶

Golden flower Liupao tea

2024 - 3 - 29 发布

2024 - 06 - 10 实施

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由梧州市茶产业发展服务中心提出并宣贯。

本文件由梧州六堡茶研究会归口。

本标准主要起草单位：梧州市茶产业发展服务中心、梧州市农业科学研究所、广西梧州茶厂有限公司、梧州中茶茶业有限公司、广西梧州茂圣茶业有限公司、广西农垦茂圣茶业有限公司、梧州市天誉茶业有限公司、广西梧州六堡茶股份有限公司、广西梧州天俸茶业有限公司。

本标准主要起草人：陈耀进、邱北连、杜金杰、何梅珍、张均伟、蒋旭雄、蒋健轩、邱瑞瑾、韦云飞、龙志荣、骆刚、覃莹、刘春梅、林少烽、于翠平、黄丽蕴、滕翠琴、谢陆华、谢加仕、蒋文峰、肖思思、韦雪英、黎美霞、吴伟维、潘小龙、陈忠道、李华明、滕美芸、吴凡、梁金凤、黄少莲、杨益欢、喻静、王雨鑫。

金花六堡茶

1 范围

本文件界定了金花六堡茶涉及的术语和定义，规定了金花六堡茶的产品分类和等级、要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于六堡茶产品中的金花六堡茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 9833.1 茶 水浸出物测定
 GB/T 14887 茶叶感官审评术语
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 GB/T 23776 茶叶感官审评方法
 GB/T 24690 袋泡茶
 GB/T 30375 茶叶贮存
 GB/T 32719.1 黑茶 第1部分：基本要求
 GB/T 32719.4 黑茶 第4部分：六堡茶
 GH/T 1070 茶叶包装通则
 DB45/T 1114 地理标志产品 六堡茶
 DB45/T 1291 六堡茶加工与感官审评术语

3 术语和定义

GB/T 14887、GB/T 32719.4、DB45/T 1114、DB45/T 1291界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 金花六堡茶 golden flower Liupao tea

在陈化过程中产生对人体有益的、以冠突散囊菌（*Eurotium cristatum*）为优势菌种，具有独特菌花香品质特征的六堡茶产品。

3.2 金花六堡茶（散茶） golden flower loose Liupao tea

经汽蒸后保持茶叶条形的金花六堡茶。

3.3 金花六堡茶（紧压茶） golden flower brick Liupao tea

经汽蒸和压制后成型的各种形状的金花六堡茶，包括竹箩装紧压茶、砖茶、饼茶、沱茶、圆柱茶等。

3.4 金花六堡茶（袋泡茶） golden flower bags-Liupao tea

金花六堡茶经计量入袋包装制成的方便冲泡的茶。

4 产品分类和等级

4.1 分类

根据金花六堡茶的外观形态，分为金花六堡茶（散茶）、金花六堡茶（紧压茶）、金花六堡茶（袋泡茶）。

4.2 等级

4.2.1 金花六堡茶（散茶）

按感官品质特征和理化指标分为特级、一级至六级共7个等级。

4.2.2 金花六堡茶（紧压茶）

按感官品质特征和理化指标分为特级、一级至六级共7个等级。

4.2.3 金花六堡茶（袋泡茶）

不分级。

5 要求

5.1 基本要求

应符合GB/T 32719.4的规定。

5.2 感官品质

5.2.1 金花六堡茶（散茶）

应符合表1的规定。

表1 金花六堡茶（散茶）感官品质

级别	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	条索紧细，匀整，色泽黑褐，净，金花显	菌花香显，陈香纯正	菌花味、陈、醇厚	深红、明亮	褐、黑褐、细嫩柔软、明亮
一级	条索紧结，匀整，色泽黑褐，净，金花显	菌花香显，陈香纯正	菌花味、陈、尚醇厚	深红、明亮	褐、黑褐、尚细嫩柔软、明亮
二级	条索尚紧结，较匀整，色泽黑褐，净、稍含嫩茎，金花显	菌花香显，陈香纯正	菌花味、陈、浓醇	尚深红、明亮	褐、黑褐、嫩柔软、明亮
三级	条索粗实、紧卷，较匀整，色泽黑褐，净、有嫩茎，金花显	菌花香显，陈香纯正	菌花味、陈、尚浓醇	红、明亮	褐、黑褐、尚柔软、明亮
四级	条索粗实，尚匀整，色泽黑褐，净、有茎，金花显	菌花香显，陈香纯正	菌花味、陈、醇正	红、明亮	褐、黑褐、稍硬、明亮
五级	条索粗松，尚匀整，色泽黑褐，尚净、稍有筋梗茎梗，金花显	菌花香显，陈香纯正	菌花味、陈、尚醇正	尚红、尚明亮	褐、黑褐、稍硬、明亮
六级	条索粗老，尚匀，色泽黑褐，尚净、有筋梗茎梗，金花显	菌花香显，陈香尚纯正	菌花味、陈、尚醇	尚红、尚亮	褐、黑褐、稍硬、尚亮

5.2.2 金花六堡茶（紧压茶）

外形形状端正匀称、松紧适度、厚薄均匀、表面平整；色泽、净度、香气、滋味、汤色、叶底等感官品质应符合表1中对应等级的规定。

5.2.3 金花六堡茶（袋泡茶）

滤装材料和辅助材料要求应符合GB/T 24690的规定，香气、滋味、汤色等感官品质应符合GB/T 24690黑茶袋泡茶的规定，有菌花香味。

5.3 理化指标

5.3.1 金花六堡茶（散茶）

水分、总灰分、粉末、茶梗、水浸出物指标应符合GB/T 32719.4的规定，冠突散囊菌含量应 $\geq 1.7 \times 10^3$ CFU/g。

5.3.2 金花六堡茶（紧压茶）

水分、总灰分、茶梗、水浸出物指标应符合GB/T 32719.4的规定，冠突散囊菌含量应 $\geq 1.7 \times 10^3$ CFU/g。

5.3.3 金花六堡茶（袋泡茶）

表2 金花六堡茶（袋泡茶）理化指标

项 目	指 标
水分(m/m)/%	≤ 12.0
总灰分(m/m)/%	≤ 8.5
粉末(m/m)/%	≤ 0.8
茶梗(m/m)/%	≤ 10.0
水浸出物(m/m)/%	≥ 24.0
冠突散囊菌/(CFU/g)	$\geq 1.7 \times 10^3$

5.4 卫生指标

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

6 试验方法

6.1 感官品质

按GB/T 23776 的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 水分按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.2 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.3 茶梗按 GB/T 9833.1 附录 A 的规定执行。

6.2.4 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

6.2.5 冠突散囊菌按 GB 4789.15 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 的规定执行。计算按 GB/T 9833.1 的规定执行。

7 检验规则

7.1 取样

7.1.1 取样以“批”为单位，同一批投料生产、同一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一致。

7.1.2 取样按 GB/T 8302 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、粉末（紧压茶除外）、茶梗和净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为第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) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- b) 生产地址、生产原料、生产设备或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产一年以上恢复生产时；
- d) 政府市场监督管理机构提出型式检验要求时。

7.3 判定规则

按第5章要求的项目，任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

7.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样或同批产品中重新按 GB/T 8302 规定项目的复验，以复验结果为准。

8 标签标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签和标志

产品预包装标签应符合 GB 7718 的规定，产品标识管理应符合《食品标识管理规定（修订版）》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品包装材料应符合 GB 23350 和 GH/T 1070 的规定及相关国家安全标准的要求。包装封口应严密、牢固、无破损。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染。运输时应做好防雨、防潮、防晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

8.5 保质期

在符合8.2~8.4规定的条件下，金花六堡茶适宜长期保存。

全国团体标准信息平台