

ICS 67.140.10

CCS X 55

T/HBTSS

湖北省茶叶学会团体标准

T/HBTSS 024—2024

小橘红茶

Xiaojuhong tea

2024-12-31 发布

2025-01-01 实施

湖北省茶叶学会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品分类	2
5 要求	2
6 检验方法	3
7 检验规则	3
8 标志、标签、包装、运输和贮存	4

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有可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由湖北省农业科学院果树茶叶研究所提出。

本文件由湖北省茶叶学会归口。

本文件起草单位：湖北省农业科学院果树茶叶研究所、湖北金果茶业股份有限公司。

本文件主要起草人：桂安辉、高士伟、叶飞、苏方俊、何磊磊、郑鹏程、刘盼盼、薛金金、滕靖、王雪萍、王胜鹏、冯琳、徐小云、王佳佳、黄志亮、苏静、廖正军。

本文件实施应用中的疑问，可咨询湖北省茶叶学会，联系电话：027-87770592，邮箱：hbtss1978@qq.com。对本文件的有关修改意见建议请反馈至湖北省农业科学院果树茶叶研究所，联系电话：18971438944，邮箱：guianhui@hbaas.com。

小橘红茶

1 范围

本文件规定了小橘红茶的术语与定义、产品分类、要求、检验方法、检验规则，以及标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于湖北省行政区域内生产的小橘红茶产品。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 8210 柑桔鲜果检验方法
- 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 12947 鲜柑橘
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- 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
- 国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 8210、GB/T 12947 和 GB/T 14487 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小橘红茶 Xiaojuhong tea

将红茶与小果型柑橘去瓤果皮，按照适当比例填充或混匀，经特定工艺制成的具有红茶和橘皮风味

相融合的特色茶产品。

4 产品分类

根据形态分为：球状小橘红茶、散状小橘红茶。

5 要求

5.1 基本要求

用于制作的红茶应具有正常的品质特征，无异味、无异嗅、无劣变，不得含有非茶类夹杂物，无任何添加物。用于制作的柑橘应符合 GB/T 12947 的要求，新鲜，无腐败变质，无病虫害，并符合 GB 2763 的规定。

5.2 感官品质

小橘红茶感官品质应符合表 1 的要求。

表 1 小橘红茶感官品质要求

产品类型		外形	汤色	香气	滋味	叶底
球状小橘红茶	1#	呈球形，完整性好，填充饱满，橘黄；成品果直径 4.3 cm~4.8 cm，质量 10.0 g~14.0 g	金黄明亮	香气馥郁、橘香与茶香协调	浓厚、甜醇爽口	红匀，亮
	2#	呈球形，完整性好，填充饱满，橘黄；成品果直径 3.8 cm~4.3 cm，质量 7.0 g~11.0 g	金黄明亮	香气馥郁、橘香与茶香协调	较浓厚、甜醇爽口	红匀，亮
	3#	呈球形，完整性好，填充饱满，橘黄；成品果直径 3.3 cm~3.8 cm，质量 4.0 g~8.0 g	金黄明亮	香气馥郁、橘香与茶香协调	甜醇爽口	红匀，亮
散状小橘红茶		条索紧结、乌褐油润，散状橘皮相间茶中	红黄明亮	香气馥郁、橘香与茶香协调	甜醇爽口	红，亮

5.3 理化指标

小橘红茶理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 小橘红茶理化指标

项目	指标
水分(质量分数)/%	≤ 7.0
总灰分(质量分数)/%	≤ 8.5
水浸出物(质量分数)/%	≥ 28.0

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、GB 2763.1 的规定。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 感官品质

按 GB/T 23776 的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2.2 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.3 总灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.4 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。

6.3 卫生指标

6.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药最大残留限量检验按 GB 2763、GB 2763.1 的规定执行。

6.4 净含量允差

按 JJF 1070 中的规定执行。

7 检验规则

7.1 取样

7.1.1 取样以“批”为单位。品质一致并在同一地点，同一时期内加工包装的有相同等级和包装规格的产品为一个批次。

7.1.2 取样按 GB/T 8302 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、净含量和标签。

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，检验周期为每年至少 1 次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 生产中，若工艺或设备、原料有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大改变时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- d) 国家质量监督机构或质量主管部门提出型式检验要求时。

7.3 判定规则

按第5章要求的项目检验，任一项不符合规定的产品，均判定为不合格产品。

7.4 复验

对检验结果有争议时，应由争议双方会同进行，应按取样方法对留存样进行不合格项目的复验，无留存样时应在同批次产品中重新按 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、运输和贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，产品标签应符合 GB 7718 的规定。

8.1.2 标明产品名称、规格、等级、产地、包装日期、生产单位、数量或净含量等。

8.2 包装

包装应符合 GB 4806.8、GB 23350 和 GH/T 1070 的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。装运前应进行检查，保证标签、批号和货物三者相符。

8.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、避光、无异味、通风良好的食品库房内，并有防尘、防虫、防鼠设施；不得与有害、有毒、易污染的物品混贮；仓库内产品，应按不同类型分别堆码整齐；产品存放距地、离墙堆放，并符合 GB/T 30375 的规定。