

勐海茶业联盟团体标准

T/MHC 007.2—2024

勐海茶 紫娟茶（工夫红茶）

Menghai tea Zijuan tea (Congou black tea)

2024-11-01 发布

2024-11-01 实施

勐海县茶业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 规定的格式编写及 GB/T 20001.10《标准编写规则第 10 部分：产品标准》起草。

勐海紫娟茶是由云南省农业科学院茶叶研究所于 1985—2004 年从云南大叶群体品种中采用单株育种法在勐海育成。“紫娟茶”属于普洱茶变种 (C. var. assamica)，是云南大叶群体茶树品种中的一种特异品种。“紫娟”茶树为小乔木型，大叶类。树姿开张，具有紫茎、紫叶、紫芽的特征。所制工夫红茶茶条紧细，色泽紫黑色，香气特殊。

本标准规定了《勐海茶 紫娟茶（工夫红茶）》的定义、加工产地、环境、原料、工艺等要求，以及产品的分类、品质要求。

本标准的安全性指标按照 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》的规定制定，其中食品中农药最大残留限量指标氟氰戊菊酯、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯及污染物限量指标铅，均严于食品安全国家标准规定。

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。

本标准由勐海县茶业协会提出。

本标准由勐海县茶业协会归口。

本标准主要起草单位：勐海县茶业协会、云南省农业科学院茶叶研究所、西双版纳傣族自治州检验检测认证院、勐海县云茶科技有限责任公司、勐海茶厂（普通合伙）、勐海雨林古茶坊茶叶有限责任公司、勐海合兴茶厂（普通合伙）、勐海濮人农业庄园有限公司、勐海华农茶业、勐海七彩云南茶厂有限公司、勐海众福茶业有限责任公司、年迹茶业（勐海）有限公司、云南勐海大叶茶厂等。

本标准主要起草人：龚最荣、杨桂华、苏秋灵、常建杰、毕学瑞、夏锐、浦绍柳、张建伟李保卫、李露明、针娘、彭家胜、吴忠远、玉 香、周海林、范承胜、熊明枝、赵月凤、张敏、燕勇、李隆达、罗祥辉、陈柳滨、陈南茜、卢万婷、王雄、卢雷、鲁开明、曾黎亚、贺辉、汤凯琳等。

勐海茶 紫娟茶(工夫红茶)

1 范围

本标准规定了勐海紫娟茶（工夫红茶）产品的生产范围、术语和定义、产品的分类、品质要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以勐海县辖区内栽培型紫娟茶树鲜叶为原料或按照传统、独特的加工工艺在勐海生产加工的紫娟茶（工夫红茶）产品。

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，仅所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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8302 茶 取样（GB/T8302—2013，ISO 1839：1980，NEQ）

GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定（GB/T 8303—2013，ISO 1572：1980，MOD）

GB/T 8305 茶 水浸出物测定（GB/T 8305—2013，ISO 9768：1994，MOD）

GB/T 8310 茶 粗纤维测定（GB/T 8310—2013，ISO 15598：1999，MOD）

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 9833.1 紧压茶 第1部分：花砖茶

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 24690 袋泡茶

GB/T 30766 茶叶分类

T/MHC 001 勐海茶 茶叶仓储养护基本要求

T/MHC 002 勐海茶 茶叶包装与运输基本要求

T/MHC 005 勐海茶 红茶

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令〔2023〕第 70 号）

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（国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第 123 号）

云农通告〔2019〕第 9 号《云南省茶叶初制所建设管理规程（试行）》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 勐海紫娟茶原料（以下简称原料）

勐海紫娟茶是以生长在勐海县辖区内栽培型紫娟茶树鲜叶为原料。

3.2 勐海紫娟工夫红茶

原料经传统工夫红茶工艺：鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→烘干或在勐海县辖内以紫娟工夫红毛茶为原料，按照传统、独特的加工工艺加工成的紫娟工夫红茶产品。

4 产品分类、等级和实物标准样

4.1 产品分类

勐海紫娟工夫红茶按不同的加工工艺和外观形态分类。

4.1.1 勐海紫娟工夫红茶

紫娟工夫红茶按大叶种工夫红茶加工工艺制成，分为烘青工夫红茶、炒青工夫红茶。

4.1.2 勐海紫娟工夫红茶袋泡茶

以本标准条款4.1.1为原料，通过加工形成一定的规格，用过滤材料包装而成的产品。

4.2 等级

4.2.1 勐海紫娟工夫红茶等级按鲜叶采摘标准要求标注。紧压茶不分等级。

4.2.2 勐海紫娟工夫红茶袋泡茶不分等级。

4.3 实物标准样

4.3.1 散茶

勐海紫娟工夫红茶散茶根据各种类别茶的级别品质要求，统一制作实物标准样，每三年根据生产情况进行更换。各级标准样为该级别品质的最低界限。

4.3.2 紧压茶

紧压茶一般不制作实物标准样；贸易中双方协商的各种压制茶，以协商样为准，扦取毛茶原料或压制茶的面、盖、心茶综合样后，保留好实物标准样，直至产品交货一年后才能处理。

4.3.3 袋泡茶

紫娟袋泡茶不制作实物标准样。应具有本品种茶叶固有的品质特征，品质正常，无异味，无异嗅，无霉变。外形粒状或片状、匀齐，香气纯正，滋味尚浓，并符合勐海紫娟工夫红茶各项指标要求。

5 要求

5.1 原料

5.1.1 鲜叶：采自紫娟茶树新梢，鲜叶应保持芽叶完整、新鲜、匀净，不得混入来自其它茶树的鲜叶、不得掺入非茶类及劣变的鲜叶。

鲜叶的采摘分级要求应符合表 1 的规定。

表1 鲜叶采摘分级要求

级 别	芽 叶 比 例
芽 型	芽头占90%以上，一芽一叶初展小于10%
芽叶型	一芽一、二叶占90%以上，同等嫩度其他芽叶占10%以下
多叶型	一芽二、三叶占 70%以上，或同等嫩度其他芽叶占 30%以下

5.1.2 原料装运

采用清洁、无污染、通透性好的盛具，装叶量以不影响茶叶品质为宜。应采取措施防止鲜叶变质和杜绝混入有异味、有毒、有害物质。

5.2 初制产品

5.2.1 初制加工工艺要求：鲜叶按本标准 5.1.2 归堆后，按照勐海紫娟工夫红茶的加工工艺对原料进行茶叶初制加工。

5.2.2 茶叶初制生产加工管理：按云农通告[2019]第 9 号《云南省茶叶初制所建设管理规程(试行)》执行。

5.2.3 生产加工原料时不得加入任何添加剂或其他非茶类的物质。

5.3 产品

5.3.1 紫娟初制产品，经过独特加工工艺，其感官品质特征应符合表 2 的规定。

表2 紫娟工夫红茶感官品质特征

分类 (工夫)	外形			内质				GB/T 23776
	条索	色泽	整碎	香气	滋味	汤色	叶底	
芽 型	细芽毫显	紫黑墨润	匀净	嫩香纯正	鲜甜醇爽	红艳泛紫明亮	柔嫩多芽	
芽叶型	紧细 稍有嫩梗	紫黑墨润	匀整	浓郁纯正	甜香醇厚	红浓带紫明亮	柔嫩显芽	
多叶型	紧实 有嫩梗	紫黑墨润	匀整	浓郁纯正	甜醇	红浓带紫尚明亮	稍嫩	
紧压茶	紧实匀称	紫黑润泽	匀整，松紧适度	浓郁纯正	醇甜	红浓带紫尚亮	稍嫩尚匀	
特形工艺茶	特定形状，完整、匀齐、且产品标示的等级应符合以上同级别要求							

5.3.2 紫娟工夫红茶袋泡茶

袋泡茶的滤袋材料和辅助材料要求应符合 GB/T 24690 中 5.1、5.2 条款的规定。

紫娟工夫红茶的理化指标应符合见表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标			检测方法
	散茶	紧压茶	袋泡茶	
水分 (质量分数)% ≤	7.0	12.5 ^a	9.0 ^a	GB 5009.3
总灰分 (质量分数)% ≤	7.5	8.0	8.0	GB 5009.4
粉末 (质量分数)% ≤	0.8	—	—	GB/T 8311
水浸出物 (质量分数)% ≥	30.0	30.0	30.0	GB/T 8305
^a 注：净含量检验时计重水分分为 10.0%。				

5.3.4 食品安全指标

紫娟工夫红茶食品安全指标应符合表 4 的规定。

表 4 食品安全指标

项 目	指 标	检测方法
铅（以 Pb 计）/mg/kg ≤	2.0	GB 5009.12
氟氰戊菊酯/mg/kg ≤	10	GB/T 23204、GB 23200.113
苯醚甲环唑/mg/kg ≤	5	GB/T 5009.218
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯/mg/kg ≤	10	GB/T 23204、GB 23200.113
其他污染物限量指标按 GB 2762 的规定执行；其他农药残留限量指标按 GB 2763 的规定执行。 其它检测方法按 GB 2762 和 GB 2763 中规定的检测方法检验		

5.3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检测按JJF 1070的规定执行，计算按GB/T 9833.1 中附录C的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

取样以“批”为单位。以同一批投料加工成同一花色、等级、包装规格，并在同一地点加工包装的产品集合为一个生产批，同批产品的品质和规格一致。

6.2 取样

取样按GB/T 8302规定执行。

6.3 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，方可出厂销售。出厂检验项目分别为：

- a) 散茶：感官品质、水分、粉末、灰分、净含量、标签标识。

- b) 紧压茶：感官品质、水分、灰分、净含量、标签标识。
- c) 袋泡茶：感官品质、水分、灰分、净含量、标签标识、滤袋外形完整，冲泡后不溃破，不漏茶。

6.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，型式检验周期每年一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 当原料、生产工艺有较大改变时；
- b) 出产检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- c) 产品停产1年以上，恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 产品判定

按第5章要求的项目，检验结果中任一项不符合规定的产品均判定为不合格产品。

6.5.2 标签判定

全部项目均符合GB 7718和本标准7.1的规定，判定为合格；有任一项不符合GB 7718或本标准7.1的规定，判定为不合格。

6.6 复检

凡产品劣变、受污染或安全性指标检验不合格的，均判定该批产品不合格。且不得复检。对其它指标检验结果有争议时，应对留存样品或同批产品中重新按GB/T8302规定加倍抽样，对有争议项目进行复检，以复检结果为准。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 标签、标志的图片、文字应清晰可见。

7.1.1.1 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.1.1.2 预包装产品标签应符合GB 7718及《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》的相关规定。标签上应明确标注：产品名称应真实反映产品的属性，如：紫娟工夫红茶、紫娟工夫红茶袋泡茶等，配料表、净含量、产地、质量等级（紧压茶、袋泡茶不标示）、产品执行标准号、生产许可证号、生产者的厂名和厂址、原料日期（可选择标示）、生产日期、保质期、贮存条件、联系方式等。

7.2 包装、运输、贮存

应符合T/MHC 001、T/MHC 002的规定。