

团 体 标 准

T/MNJX 006—2025

海峡两岸共通 闽台福茶

Common to both sides of the Taiwan Strait Fujian and Taiwan Fu Tea

2025 - 6 - 19 发布

2025 - 6 - 19 实施

引言

海峡两岸茶业的发展有着深厚的历史渊源和文化纽带，尤其在品种、工艺、文化传承等方面存在紧密联系。台湾茶树种质资源主要源自大陆，尤其是福建。18世纪末，福建移民将安溪铁观音、闽北矮脚乌龙等品种引入台湾，并将乌龙茶制茶工艺传入台湾；台湾茶人独特创新工艺制出东方美人茶亦传入福建。近年来，闽台茶业交流不断深入，发挥各自优势，共同推动茶产业发展。

为促进海峡两岸标准互通互用，加速闽台福茶规范化、标准化发展，推动闽台茶业的交流合作，特制定本文件。

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。

本文件由福州海峡两岸和平统一促进会两岸福茶专委会提出。

本文件由福建省农村专业技术协会归口。

本文件起草单位：两岸福茶（福建）文化科技有限公司、福建省老科学技术工作者协会、福建农林大学茶叶科技与经济研究所、福建归来客有机茶叶有限公司、福州文武雪峰农场有限公司（台资）、福建漳平鸿鼎农场开发有限公司（台资）、福建元泰茶业有限公司、中国台湾省南投县茗吉制茶所（台资）、福建春伦集团有限公司、福建东来茶业有限公司、台湾南投县奕成茶厂（台资）、福建省江山美人茶业有限公司、巴告茶园企业社（台资）、福建省安溪县云岭茶业有限公司、武夷山南湖生态茶业有限公司、潮州市恒泰农业有限公司、武夷山市钦品茶业有限公司、福州市赧记生态农业科技有限公司、台湾中华茶文化学会。

本文件主要起草人：周光明、杨江帆、江铃、刘玉婷、叶乃兴、周咏、邹顺强、范增平、李尚儒、林君盈、黄奕成、林莲珍、陈哲、张林林。

海峡两岸共通 闽台福茶

1 范围

本文件规定了闽台福茶的分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。本文件适用于闽台茶产品。

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/T191 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 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 8305 茶水浸出物测定
GB/T 8311 茶粉末和碎茶含量测定
GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶
GB/T 14456.3 绿茶 第3部分：中小叶种绿茶
GB/T 14487 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 30375 茶叶贮存
GB/T 22292 茉莉花茶
GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
GB/T 39563 台式乌龙茶
GH/T 1070 茶叶包装通则
DB35/T 943 福建乌龙茶
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 14487 界定的术语和定义适用于本文件。

闽台福茶 Fujian and Taiwan Fu Tea

采用福建或台湾地区茶树鲜叶为原料，按照海峡两岸制茶工艺加工而成的茶产品。

4 分类

闽台福茶产品包括福建乌龙茶、台式乌龙茶、工夫红茶、烘青绿茶、茉莉花茶等。

5 技术要求

5.1 感官要求

闽台福茶产品的感官要求应符合 GB 31608 的规定。其中，福建乌龙茶还应符合 DB35/T 943；台式乌龙茶还应符合 GB/T 39563 的规定；工夫红茶还应符合 GB/T 13738.2；烘青绿茶还应符合 GB/T 14456.3；茉莉花茶还应符合 GB/T 22292。

5.2 理化要求

5.2.1 福建乌龙茶、台式乌龙茶理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 乌龙茶理化指标

项目		指标	
		福建乌龙茶	台式乌龙茶
水分(质量分数)/%	≤	7.0	
水浸出物(质量分数)/%	≥	33	32
总灰分(质量分数)/%	≤	7.0	6.5
粉末(质量分数)/%	≤	1.2	1.2

5.2.2 工夫红茶理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 工夫红茶理化指标

项目		指标
水分(质量分数)/%	≤	6.5
水浸出物(质量分数)/%	≥	30
总灰分(质量分数)/%	≤	6.5
粉末(质量分数)/%	≤	1.3

5.2.3 烘青绿茶理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 烘青绿茶理化指标

项目		指标
水分(质量分数)/%	≤	6.5
水浸出物(质量分数)/%	≥	35
总灰分(质量分数)/%	≤	6.5
粉末(质量分数)/%	≤	1.3

5.2.4 茉莉花茶理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 茉莉花茶理化指标

项目		指标
水分(质量分数)/%	≤	8.0

水浸出物(质量分数)/%	≥	35
总灰分(质量分数)/%	≤	6.5
粉末(质量分数)/%	≤	1.2

5.3 安全指标

5.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.3.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.4 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《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 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.2 总灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.3 粉末检验按 GB/T 8311 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 安全指标

6.3.1 污染物检验按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药残留检验按 GB 2763 的规定执行。

6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次生产的同品种、同规格的产品为一批。

7.2 取样

茶叶样品取样按 GB/T 8302 的规定执行，应同时从取样点加倍抽取复检样。

7.3 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经检验合格并签发质量合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、总灰分、粉末、净含量、标签。

7.4 型式检验

型式检验项目为第 5 章要求中的全部项目，检验周期每半年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 如原料有较大改变，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。

7.5 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；全部项目符合要求的判定为该批产品合格。

7.6 复检

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 规定加倍抽样，进行不合格项目的复检，以复检结果为准。

8 标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

8.1.1 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 产品的标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

茶产品销售包装应符合 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、防晒、防虫措施。不与有害、有毒、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。
