ICS 67.140.10
X55

T/SCTSS

四川省茶叶学会团体标准

T/SCTSS 25-2025

平武群体品种红茶

Pingwu Group Variety Black Tea

2025-09-12 发布

2025-09-22 实施

四川省茶叶学会

发布

前 言

本文件按 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。

本文件由平武县茶叶行业协会提出。

本文件由四川省茶叶学会归口。

本文件起草单位：四川精制茶学研究院、四川省茶叶学会、绵阳市农业技术推广中心、绵阳市平武县豆叩羌族乡产业发展中心、成都银杏酒店管理学院、雅安职业技术学院、平武县天源茶业有限责任公司、四川省平武雪宝顶茶业（集团）有限责任公司、平武县绿康农贸有限责任公司、平武县咏春茶业有限责任公司

本文件主要起草人：杜晓、何涛、龙秀丰、邹杰、邱兴芬、曹雨熙、刘红利、蒋丹、李培基、张明、程年禄。

本文件为首次发布。

目录

1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 产品分类与实物标准样	4
5 质量要求	4
6 试验方法	8
7 检验规则	9
8 标志、标签、包装、运输和贮存	10
9 保质期	10

平武群体品种红茶

1 范围

本文件规定了平武群体品种红茶的术语和定义，产品分类与实物标准样，质量要求，试验方法，检验规则，标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于平武县茶区范围内，以茶树鲜叶 [Camellia sinensis (Linnaeus) 0. kuntze] 为原料加工而成的具有特定品质特征的红茶。

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 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 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 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件

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

T/CTMA 029 红茶保质期

JF 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 [2005]第 75 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

国家质量监督检验检疫总局公告《中华人民共和国地理标志保护产品专用标志》[2005]第151号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 平武群体品种红茶

在平武县境内，茶树通过自然有性繁殖方式（即种子繁殖）或无性系良种茶籽繁殖而产生的茶树群体品种，采摘以上茶树品种的鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥等工序加工而成的具有特定品质特征的红茶。

3.2 平武·红芽

以平武县茶区的四川中小叶茶群体品种茶树或稀大窝茶树的嫩芽至一芽一叶初展为原料，经萎凋、初揉、发酵、初烘、摊凉、足干及整形等工序加工而成的具有特定品质特征的芽形红茶。

3.3 平武·红尖

平武县茶区的四川中小叶茶群体品种或稀大窝茶树的一芽一叶至一芽二叶初展鲜叶为原料，经萎凋、初揉、发酵、初烘、复揉、初干、摊凉、足干及整形等工序加工而成的具有特定品质特征的条形红茶。

3.4 平武·红峰

平武县茶区的四川中小叶茶群体品种或稀大窝茶树的一芽二、三叶鲜叶为原料，经萎凋、初揉、发酵、初烘、复揉、初干、摊凉、足干及整形等工序加工而成的具有特定品质特征的卷条形红茶。

3.5 平武·晒红

平武县茶区的四川中小叶茶群体品种或稀大窝茶树的一芽二、三叶茶树鲜叶为原料，经萎凋、初揉、发酵、初烘、复揉、初晒、三揉、复晒、初干、摊凉、足干及精制等工序加工而成的具有特定品质特征的红茶。

3.6 平武·炒红

平武县茶区的四川中小叶茶群体品种或稀大窝茶树的一芽二、三叶鲜叶为原料，经萎凋、初揉、发酵、初炒、复揉、复炒、三揉、连续滚炒、足干及精制等工序加工而成的具特定品质特征的红茶。

3.7 平武·紧压红

以平武县茶区的四川中小叶茶群体品种或稀大窝茶树鲜叶制成的各级红茶或经拼配的红茶为原料，再发水回潮或汽蒸后，装模、压制、干燥及定型等工序制成的特定品质的砖饼型红茶产品。

3.8 平武·野荒红

将平武县茶区的四川中小叶茶群体品种或稀大窝茶园经丢荒或弃管5年以上，并保持这种状态的称为野荒茶树，以荒野茶树鲜叶为原料，经上述各道红茶初制环节及整形等工序加工而成的具有特定品质特征的红茶产品。

3.9 平武·老树红

将平武茶区的四川中小叶茶群体品种或稀大窝茶树，树龄在50年以上的称为老川茶树，以老川茶树鲜叶为原料，经上述各道红茶初制环节及整形等工序加工而成的具有特定品质特征的红茶产品。

3.10 平武·古树红

将平武茶区的四川中小叶茶群体品种或稀大窝茶树的原始野生茶树或栽培型野生茶树，且树龄在100年以上的称为古茶树，以古茶树鲜叶为原料，经上述各道红茶初制环节及整形等工序加工而成的具有特定品质特征的红茶产品。

4 产品分类与实物标准样

4.1 产品分类

4.1.1 产品名称应根据茶树品种、鲜叶原料、工艺特征和品质特征等的不同来命名和区分。

4.1.2 品类按照原料嫩度、初制工艺及树龄树势等特征划分三个品类，即为平武名优红茶、平武工艺红茶和平武特色红茶三类。

其中，平武名优红茶包括：平武·红芽、平武·红尖、平武·红峰；平武工艺红茶包括：平武·晒红、平武·炒红、平武·紧压红；平武特色红茶包括：平武·野荒红、平武·老树红、平武·古树红。

4.1.3 产品级别按照感官品质的不同来划分，平武名优红茶产品分为甲级、特级和一级；其它产品分为甲级、特级。

4.2 实物标准样

实物标准样即指茶叶产品实物茶样，每三年更换配样一次。

5 质量要求

5.1 基本要求

5.1.1 产品具有正常的色、香、味、形，无异味、无劣变、无霉变。

5.1.2 产品不得含有非茶类夹杂物 and 任何添加剂。

5.2 感官品质

5.2.1 平武·红芽产品感官品质应符合表 1 的规定。

表 1 平武·红芽产品感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	形状	整碎	色泽	净度	香气	汤色	滋味	叶底
甲级	细秀多芽 显毫尖	嫩匀齐	棕红	匀净	鲜嫩甜香	黄红明亮	嫩甜鲜爽	肥嫩多芽 红亮匀齐
特级	紧细显芽 有毫	匀整	红褐	洁净	嫩甜香	橙红明亮	甜醇鲜爽	多嫩芽 红匀亮
一级	紧结带芽 带锋苗	较匀整	黑褐	较净	甜栗香	橙红较亮	甜醇爽口	有嫩芽 红匀较亮

5.2.2 平武·红尖产品感官品质应符合表 2 的规定。

表 2 平武·红尖产品感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	形状	整碎	色泽	净度	香气	汤色	滋味	叶底
甲级	紧细稍弯 显毫	匀整	红褐	匀净	嫩甜香郁 持久	橙红亮	甜醇鲜爽	细嫩有芽 红亮匀齐
特级	紧结稍曲 有毫	尚完整	褐红	洁净	鲜甜香 较持久	红亮	鲜甜醇厚	细嫩带芽 红亮较匀
一级	较紧结 带毫	较完整	黑褐	较净	栗甜香 较持久	红较亮	醇厚甜爽	柔软多嫩尖 红匀较亮

5.2.3 平武·红峰产品感官品质应符合表 3 的规定。

表 3 平武·红峰产品感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	形状	整碎	色泽	净度	香气	汤色	滋味	叶底
甲级	紧细弯曲 带锋毫	完整	红褐润	匀净	甜香持久	红亮	甜醇爽口	柔软多嫩尖 红亮匀齐
特级	紧结弯曲 显锋苗	尚完整	红褐较润	较匀 较净	甜香较持久	红浓亮	醇厚爽口	柔软有嫩尖 较红亮匀齐
一级	较紧弯曲 有锋苗	较整	红褐尚润	尚匀 尚净	甜香	红浓较亮	醇厚回甘	较柔软带叶尖红较 亮, 较匀齐

5.2.4 平武·晒红产品感官品质应符合表 4 的规定。

表 4 平武·晒红产品感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	形状	整碎	色泽	净度	香气	汤色	滋味	叶底
甲级	紧结卷曲 有锋苗	较完整	棕红	较净	日晒甜香 持久	黄橙明亮	鲜甜醇爽	柔软 红匀亮
特级	紧实弯曲	尚完整	棕褐	带嫩梗	日晒香 带甜	橙红较亮	醇厚回甘	较软 红较亮

5.2.5 平武·炒红产品感官品质应符合表 5 的规定。

表 5 平武·炒红产品感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	形状	整碎	色泽	净度	香气	汤色	滋味	叶底
甲级	紧结卷弯 显锋苗	较完整	红褐油润	较净	甜栗香 较高长	红浓较亮	浓醇甜爽	较软带嫩叶 红较亮
特级	紧实弯曲 带锋苗	稍短碎	红褐较润	稍碎	栗糖香 持久	红较暗	浓厚回甜	较硬带摊叶 红较暗

5.2.6 平武·紧压红产品感官品质应符合表 6 的规定。

表 6 平武·紧压红产品感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	形状	整碎	色泽	净度	香气	汤色	滋味	叶底
特级	平整端正	完整	红褐润	匀净	甜香 持久	红较亮	浓醇回甜	红暗尚匀
甲级	平整一致	尚完整	褐较润	较净	甜香 较持久	红稍暗	浓厚陈醇	红暗欠匀

注：形状视模具而定，有转形、园饼形、饼干状、小方块、小圆饼及压模块形等。

5.2.7 平武·荒野红产品感官品质应符合表 7 的规定。

表 7 平武·荒野红产品感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	形状	整碎	色泽	净度	香气	汤色	滋味	叶底
甲级	紧结弯曲	完整	乌润	较净	高甜果香 持久	黄红亮	甜醇爽口	较软完整 红明亮
特级	紧实弯曲	较完整	褐较润	稍碎	果甜香 较高	橙红较亮	醇厚回甘	稍硬稍碎 较红亮

5.2.8 平武·老树红产品感官品质应符合表 8 的规定。

表 8 平武·老树红产品感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	形状	整碎	色泽	净度	香气	汤色	滋味	叶底
甲级	紧结弯曲	完整	乌黑润	较净	果甜香 浓郁	红较亮	浓醇爽口	尚匀、柔软红亮
特级	紧实弯曲	较完整	褐较润	稍碎	甜香高长	红尚亮	浓厚爽口	较匀较红亮

5.2.9 平武·古树红茶产品感官品质应符合表 9 的规定。

表 9 平武·古树红茶产品感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	形状	整碎	色泽	净度	香气	汤色	滋味	叶底
甲级	紧结重实 有锋苗	完整	乌润	匀净	果甜馥郁	红较亮	浓厚	尚软暗红
特级	较紧结 带锋苗	较完整	褐较润	尚匀 较净	鲜甜香	红尚亮	浓厚稍涩	红暗欠匀

5.3 理化指标

5.3.1 平武名优红茶理化指标要求。

表 10 平武名优红茶理化指标

项 目	指标								
	平武·红芽			平武·红尖			平武·红峰		
	甲级	特级	一级	甲级	特级	一级	甲级	特级	一级
水分/(质量分数) ≤	6.5								
水浸出物/(质量分数) ≥	36.0								
总灰分/(质量分数) ≤	6.5								
碎茶/(质量分数) ≤	0.5			1.0			2.0		2.0
粉末/(质量分数) ≤	0.5			1.0		1.2	1.0	1.2	

5.3.2 平武工艺红茶理化指标要求。

表 11 平武工艺红茶理化指标

项 目	平武指标			
	平武·晒红、平武·炒红		平武·紧压红	
	甲级	特级	甲级	特级
水分/% (质量分数) ≤	7.0		8.5	
水浸出物/% (质量分数) ≥	34.0			
总灰分/% (质量分数) ≤	6.5			
碎茶/% (质量分数) ≤	0.5	1.0	3.0	
粉末/% (质量分数) ≤	0.5	1.0	1.5	

5.3.3 平武特色红茶理化指标要求。

表 12 平武特色红茶理化指标

项 目	平武指标	
	平武·野荒红、平武·老树红、平武·古树红	
	甲级	特级
水分/% (质量分数) ≤	7.0	
水浸出物/% (质量分数) ≥	32.0	
总灰分/% (质量分数) ≤	6.0	
碎茶/% (质量分数) ≤	1.5	2.0
粉末/% (质量分数) ≤	1.2	1.2

5.4 质量安全指标

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。

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 试验方法

6.1 感官审评

按GB/T 23776的规定执行。

6.2 理化检验

6.2.1 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2.2 水分按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.3 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

6.2.4 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.5 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3 食品安全检验

6.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

6.4 净含量检验

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 取样

7.1.1 取样以“批”为单位。在生产和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、碎茶、粉末、净含量和标签、标志。

7.2.2 型式检验

型式检验的周期为每年一次，有下列情形之一时，应进行型式检验。

- a) 企业首次批量生产前；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- c) 国家法定质量监督检验机构提出型式检验要求时；
- d) 原料、生产工艺或生产设备、生产地址有较大改变，可能影响产品质量时；
- e) 重新恢复生产时。

7.3 判定规则

7.3.1 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。

7.3.2 除食品安全指标外，理化指标有一项不合格或感官指标不符合规定级别时，应采取第6.2节的方法进行复验，复验中理化指标不合格的，判该批产品为不合格品；感官指标不合格的降级处理。

7.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样进行复验或同批产品中按GB/T 8302规定加倍取样进行复验，重新取样应由争议双方会同进行，对有争议项目进行复验，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

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和《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》（质检总局令2009年第123号）规定的要求。

8.2 包装

应符合GH/T 1070的规定。

8.3 运输

运输工具应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具。运输时应有防雨、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。

8.4 贮存

按GB/T 30375的规定执行。

9 保质期

保质期按T/CTMA 029的规定执行。