

T/SCTSS

四川省茶叶学会团体标准

T/SCTSS 26-2025

沐川群体品种红茶

Muchuan Black Tea of Population Variety

2025-09-18 发布

2025-09-28 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。

本文件由沐川县茶业协会提出。

本文件由四川省茶叶学会归口管理。

本文件起草单位：四川精制茶学研究院、四川省茶叶学会、沐川县茶业协会、沐川县茶产业服务中心、乐山市茶业产业发展中心、四川一枝春茶业有限公司、四川乐乐山生态农业有限公司。

本文件主要起草人：杜晓、王婷婷、曹雨熙、倪桥川、晏文平、薛晓飞、税一梅、高婧斐、梁琪惠、帅俨芮、徐嘉宁、郑超文、杨洋、杨昌银、熊杰、李婷、江山如怡。

本文件为首次发布。

沐川群体品种红茶

1 范围

本文件规定了沐川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。

本文件适用于沐川茶区范围内，以沐川群体品种及四川中小叶群体品种的茶树鲜叶 [Camellia sinensis (Linnaeus) O. kuntze] 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。

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

GH/T 1070 茶叶包装通则

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

T/CTMA 028—2021 红茶保质期

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 [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 沐川群体品种 Muchuan Tea of Population Variety

是在沐川区域内,经过长期自然选择和人工培育形成的、具有相对稳定遗传特性且个体间存在一定差异的茶树品种群体,包括四川中小叶群体品种等。

3.2 沐川·红芽 Muchuan Hong-ya

以沐川茶区种植的本地群体品种及四川中小叶群体品种茶树嫩芽为主的鲜芽叶为原料,经萎凋、揉捻、发酵、理条、初摊、初干、复摊、足干及整形等工序加工而成的具有特定品质特征的红芽茶产品。

3.3 沐川·红毛尖 Muchuan Hong-maojian

以沐川茶区种植的本地群体品种及四川中小叶群体品种茶树一芽一叶为主的鲜芽叶为原料,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有特定品质特征的芽叶型红茶产品。

3.4 沐川·红毛峰 Muchuan Hong-maofeng

以沐川茶区种植的本地群体品种及四川中小叶群体品种茶树一芽二、三叶为主的鲜芽叶为原料,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有特定品质特征的芽叶型红茶产品。

3.5 沐川·晒红 Muchuan Shai-hong

以沐川茶区种植的本地群体品种及四川中小叶群体品种茶树一芽一、二叶或一芽二、三叶为主的鲜叶为原料，经萎凋、初揉、发酵、初晒、复揉、复晒、或三揉、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芽叶型红茶产品。

3.6 沐川·炒红 Muchuan Chao-hong

以沐川茶区种植的本地群体品种及四川中小叶群体品种茶树一芽二叶为主或一芽二、三叶为主的鲜叶为原料，经萎凋、初揉、发酵、初炒、复揉、复炒、或三揉、初干、摊凉、足干及整形等工序加工而成的具有品质特征的多叶型红茶产品。

3.7 沐川·紧压红 Muchuan Jin-ya hong

以沐川茶区种植的本地群体品种及四川中小叶群体品种制成的各级红茶或经拼配的红茶为原料，再加水回潮或汽蒸后，经装模、压制、干燥、定型等工序制成的具有特定品质的砖饼型红茶产品。

3.8 沐川·荒野红 Muchuan Huang-ye hong

沐川茶区的本地群体品种及四川中小叶群体品种茶树经丢荒或弃管5年以上的称为荒野茶树，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 沐川·老树红 Muchuan Lao-shu hong

沐川茶区的本地群体品种及四川中小叶群体品种茶树，其树龄在50年以上的俗称“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 沐川·古树红 Muchuan Gu-shu hong

将沐川茶区的本地群体品种及四川中小叶群体品种中的野生茶树，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 产品分级及实物标准样

4.1 产品分类

4.1.1 产品按照原料嫩度、初制工艺及树龄树势等特征划分三个品类，即为名优红茶、工艺红茶和荒野老树红茶等三类。

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

4.1.3 产品级别按照感官品质的不同来划分，名优茶产品分为特级、特一级和一级；其它产品分为特级、一级。

4.2 实物标准样 Tea Standard Sample

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 具有茶叶正常的色、香、味、形，无异味，无劣变。

5.1.2 产品应洁净，且在包装、贮藏、运输和销售过程中不受污染。

5.1.3 不含有非茶类夹杂物，无任何外源添加剂。

5.2 感官品质

5.2.1 沐川·红芽产品应符合表1的规定。

表 1 沐川·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
特 级	细秀多芽 显毫	嫩匀齐	棕红	净	嫩甜蜜香	黄红明亮	嫩甜醇爽	肥嫩多芽 红亮匀齐
特一级	紧细有芽 有毫	匀整	红褐	净	鲜甜高长	橙红明亮	甜醇较鲜	多嫩芽 红亮较匀
一 级	紧结带芽 带毫	较匀整	黑褐	较净	甜栗香高	红较亮	甜醇爽口	有嫩芽 红较匀亮

5.2.2 沐川·红毛尖产品应符合表2的规定。

表 2 沐川·红毛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
特级	紧秀稍弯 显毫尖	匀整	红褐	匀净	嫩甜香 浓郁持久	红明亮	甜醇鲜爽	细嫩有芽 红亮匀齐
特一级	紧细稍弯 有毫尖	较完整	褐红	较匀 净	鲜甜香 高长	红亮	甜醇厚	细嫩带芽 红亮较匀
一级	紧结稍曲 带叶尖	尚完整	黑褐	较净	甜栗香 较持久	红较亮	醇厚甜爽	多嫩尖 较红亮

5.2.3 沐川·红毛峰产品应符合表3的规定。

表 3 沐川·红毛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
特级	紧结弯曲 显锋毫	完整	黑褐 润	匀净	甜香高长	红亮	甜醇鲜爽	柔软带嫩尖 红匀亮
特一级	较紧结 弯曲有苗	尚完整	黑褐 较润	较匀 净	甜香持久	红浓亮	醇厚爽口	尚软有嫩叶 红较亮
一级	紧实 弯曲带苗	较完整	黑褐	较净	甜栗香	红较暗	醇厚回甘	较硬带嫩叶 红较亮

5.2.4 沐川·晒红产品应符合表4的规定。

表 4 沐川·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
特级	紧直稍弯 勾尖显毫	完整	棕褐润	匀净	日晒甜香 较高长	黄红亮	鲜甜醇爽	柔软带嫩叶 黄红匀亮
一级	紧实弯曲 带锋苗	较完整	红褐较 润	较净	日晒香 带甜香	黄红较亮	鲜醇甜爽	较硬带嫩叶 黄红较亮

5.2.5 沐川·炒红产品应符合表5的规定。

表 5 沐川·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
特级	紧结卷弯 显锋苗	较完整	红褐油 润	净	甜栗香 较高长	红浓较亮	浓醇甜爽	较软带嫩叶 红较亮
一级	紧实弯曲 带锋苗	稍短碎	红褐较 润	较净	栗糖香 持久	红较暗	浓厚回甜	较硬带嫩叶 红较暗

5.2.6 沐川·紧压红产品应符合表6的规定。

表 6 沐川·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
一级	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，有砖形、圆饼形、饼干状、小方块、小圆饼及压模块形等。

5.2.7 沐川·荒野红产品应符合表7的规定。

表 7 沐川·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
特级	紧结弯曲	完整	乌润	较匀净	果甜香 持久	红浓亮	甜醇 爽口	较软红亮
一级	紧实弯曲	较完整	褐较润	较净	甜香 尚浓	红较亮	醇厚 回甘	较红亮 欠匀

5.2.8 沐川·老树红产品应符合表8的规定。

表 8 沐川·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
特级	紧结弯曲	完整	乌黑润	匀净	果甜香 浓郁	尚红亮 清澈	鲜醇甘爽	软红亮
一级	紧实弯曲	较完整	褐较润	较净	甜香 高长	红浓亮 清澈	浓厚甜爽	较红亮

5.2.9 沐川·古树红产品应符合表9的规定。

表 9 沐川·古树红产品感官品质要求

	项目							
	外形				内质			
	形状	整碎	色泽	净度	香气	汤色	滋味	叶底
特级	紧结重实	完整	乌黑油 润	匀净	果甜馥 郁	红较亮	浓厚	尚软暗红
一级	紧结 较重实	较整	黑褐较 润	较净	鲜甜香	红尚亮	浓厚	红暗欠匀

5.3 理化指标

沐川群体品种红茶产品的理化指标分别要符合表10、表11、表12 的相应规定。

5.3.1 沐川·名优红茶产品应符合表10的规定。

表 10 沐川·名优红茶的理化指标

项 目	指标								
	沐川·红芽			沐川·红毛尖			沐川·红毛峰		
	特级	特一级	一级	特级	特一级	一级	特级	特一级	一级
水分/% (质量分数) ≤	6.5								
水浸出物/% (质量分数) ≥	38.0								
总灰分/% (质量分数) ≤	6.5								
碎茶/% (质量分数) ≤	0.5			1.0			2.0		3.0
粉末/% (质量分数) ≤	0.5			1.0			1.2	1.0	1.2

5.3.2 沐川·其它红茶产品应符合表11的规定。

表 11 沐川·工艺红茶的理化指标

项 目	指标					
	沐川·晒红		沐川·炒红		沐川·紧压红	
	特级	一级	特级	一级	特级	一级
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） ≤	7.5					
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 沐川·古树红茶产品应符合表12的规定。

表 12 沐川·古树红茶的理化指标

项 目	指标					
	沐川·荒野红		沐川·老树红		沐川·古树红	
	特级	一级	特级	一级	特级	一级
水分/%（质量分数） ≤	7.5					
水浸出物/%（质量分数） ≥	32.0					
总灰分/%（质量分数） ≤	8.0					
碎茶/%（质量分数） ≤	1.5	3.0	1.5	3.0	1.5	3.0
粉末/%（质量分数） ≤	1.5	2.0	1.5	2.0	1.5	2.0

5.4 食品质量安全指标

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）的规定要求。

8.2 包装

应符合GB/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 028的规定执行。
