

ICS 67.140.10

CCS X55

T/KBTA

祁门红茶协会团体标准

T/KBTA 001—2024

代替 T/KBTA 001-2020

祁门红茶

Keemun black tea

2024 - 12 - 06 发布

2025 - 01 - 06 实施

祁门红茶协会 发布

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。

本文件代替T/KBTA 001《祁门红茶》，与T/KBTA 001《祁门红茶》相比，除编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改“祁门红茶”术语和定义；
- 更改“实物标准样”为“茶叶标准样品”

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。

本文件由祁门红茶协会提出并归口。

本文件起草单位：安徽省祁门红茶发展有限公司、安徽省农业科学院茶叶研究所、祁门县祁红产业发展中心、祁门县市场监督管理局、祁门县双辉源茶厂、祁门县凫溪茶叶专业合作社、黄山市合一园茶业有限公司、黄山市祁门香茶业有限公司、祁门县红茶故里茶厂、祁门县红旗岭茶业有限公司。

本文件主要起草人：王昶、雷攀登、耿其明、李兰、胡军辉、王克富、许小辉、王文斌、朱奇志、童其超、李海霞。

本文件所代替标准的立场版本发布情况为：

本文件于2020年首次发布，2024年第一次修订。

祁门红茶

1 范围

本文件规定了祁门红茶的术语和定义、分级与茶叶标准样品、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于安徽省祁门县境内生产的祁门工夫红茶、祁红香螺、祁红毛峰、祁红金针等祁门红茶产品。

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/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 8309 茶 水溶性灰分碱度测定
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- 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
- 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第75号（2005）
- 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（2009）第123号令）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

祁门红茶 Keemun black tea

选用祁门县境内的祁门种及以此为资源选育的无性系良种为主的茶树品种鲜叶为原料，按传统工艺及特有工艺加工而成的具有“祁门香”品质特征的红茶。

3.2

祁门香 Keemun sweet candy scent

祁门红茶的特有香型，具有似花、似果和似蜜等风味的香型。

3.3

祁门工夫红茶 Keemun gongfu black tea

按照初制（萎凋、揉捻、发酵、干燥）和精制（筛制、切轧、风选、拣剔、补火、拼配、匀堆）工艺加工而成的条形祁门红茶。

3.4

祁红香螺 Keemun black tea-xiangluo

按照萎凋、揉捻、发酵、控温做形、干燥、整理归类工艺加工而成的卷曲形祁门红茶。

3.5

祁红毛峰 Keemun black tea-maofeng

按照萎凋、揉捻、发酵、做形、干燥、整理归类工艺加工而成的弯曲形祁门红茶。

3.6

祁红金针 Keemun black tea-jinzhen

按照萎凋、揉捻、发酵、控温做形、干燥、整理归类工艺加工而成的紧直形祁门红茶。

4 分级与茶叶标准样品

4.1 分级

4.1.1 祁门工夫红茶按品质差异分为：礼茶、特茗、特级、一级、二级、三级、四级和五级共八个等级。

4.1.2 祁红香螺、祁红毛峰、祁红金针按品质差异分为：特级、一级和二级共三个等级。

4.2 茶叶标准样品

各等级的祁门工夫红茶、祁红香螺、祁红毛峰和祁红金针分设茶叶标准样品，各为该级产品品质的最低界限。茶叶标准样品的制备按GB/T 18795规定组织制定，一般每3年更换一次。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 气候

地处中亚热带北缘，属亚热带湿润季风气候，四季分明、梅雨明显、雨量集中、日照较少、降水丰沛。年平均气温15.6℃，年平均降水量为1725.6 mm，其中4~7月最为集中，超过全年降水量的一半，年平均相对湿度80%，年平均日照时数1816.6 h，年日照率为45%，年平均无霜期220~230 d。

5.1.2 土壤

土壤类型以红壤、黄红壤为主，土壤质地疏松，理化性质优良，有机质丰富，pH值4.5~6。

5.1.3 植被

祁门红茶产区大部位于山地，四周植被茂密，森林覆盖率80%以上，植物资源三千多种，其中松木、杉木等林木1000多种，板栗、柿子、橘子等果木60多种，其他植物2000多种。

5.2 鲜叶

5.2.1 鲜叶处理

鲜叶的采摘、盛叶工具、运输及加工前处理宜按GB/T 31748的规定进行。

5.2.2 鲜叶质量

5.2.2.1 祁门工夫红茶产品各等级的鲜叶质量标准应符合表1的要求。

表1 祁门工夫红茶各等级的鲜叶要求

产品级别	鲜叶要求
礼茶	一芽一叶初展为主
特茗	一芽一叶为主
特级	一芽一叶、一芽二叶为主
一级	一芽二叶为主
二级	一芽二叶、一芽三叶为主
三级	一芽三叶为主
四级	一芽三叶、一芽四叶为主
五级	一芽四叶及同等嫩度对夹叶为主

5.2.2.2 祁红香螺、祁红毛峰产品各等级的鲜叶质量标准应符合表2的要求。

表2 祁红香螺、祁红毛峰各等级的鲜叶要求

产品级别	鲜叶要求
特级	一芽一叶为主
一级	一芽一叶、一芽二叶为主
二级	一芽二叶为主

5.2.2.3 祁红金针产品各等级的鲜叶质量标准应符合表3的要求。

表3 祁红金针产品各等级的鲜叶要求

产品级别	鲜叶要求
特级	一芽一叶初展为主
一级	一芽一叶为主
二级	一芽二叶为主

5.3 加工条件

应符合 GB 14881 的规定。

5.4 感官指标

5.4.1 祁门工夫红茶产品各等级的感官指标应符合表 4 的要求。

表4 祁门工夫红茶产品各等级的感官指标

级别	外形				内质			
	形状	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
礼茶	细紧苗秀 金毫显露	匀齐	洁净	乌黑油 润	鲜嫩醇香	鲜醇甜	红明亮	细嫩多芽 红匀亮
特茗	细紧 金毫较显	匀齐	净	乌黑油 润	高鲜甜香	鲜醇甜	红明亮	细嫩显芽 红匀亮
特级	细紧有毫 显锋苗	匀整	净	乌润	鲜甜香	醇甜较 鲜	红亮	柔嫩有芽 红匀亮
一级	紧细 有锋苗	较匀整	净 稍含嫩茎	乌润	较鲜甜香	甜醇	红亮	嫩匀红亮
二级	紧细	尚匀整	较净 稍有嫩梗	乌较润	甜香	醇厚	红较亮	较嫩匀 红亮
三级	较紧细	较匀	尚净 稍有筋梗	乌尚润	纯尚甜	较醇厚	红尚亮	尚匀 较红亮
四级	尚紧结	尚匀	尚净 有筋梗	乌	纯正尚高	较醇	红明	尚匀 尚红亮
五级	稍粗尚紧	尚匀	稍有红筋梗	乌稍灰	尚纯	尚纯	红尚明	尚红匀

5.4.2 祁红香螺产品各等级的感官指标应符合表 5 的要求。

表5 祁红香螺产品各等级的感官指标

级别	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	细紧卷曲金毫显露，色 乌黑油润，匀齐，净	高鲜嫩甜香	鲜醇甜	红明亮	柔嫩显芽 红匀亮
一级	紧结卷曲显毫，色乌黑 较油润，较匀齐，净	鲜甜香	鲜甜	红亮	柔嫩 匀红亮
二级	紧结卷曲尚显毫，色乌 润，尚匀齐，净	甜香	醇甜	红较亮	较嫩匀 红亮

5.4.3 祁红毛峰产品各等级的感官指标应符合表 6 的要求。

表6 祁红毛峰产品各等级的感官指标

级别	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结露毫，显锋苗，色乌润，匀齐， 净	高鲜甜香	鲜醇甜	红艳	柔嫩，红匀亮
一级	紧结显锋苗，色乌润，较匀齐，净	鲜甜香	鲜醇	红亮	嫩匀红亮
二级	紧结有锋苗，色乌较润，尚匀齐，净	甜香	醇甜	红较亮	较嫩匀，红亮

5.4.4 祁红金针产品各等级的感官指标应符合表7的要求。

表7 祁红金针产品各等级的感官指标

级别	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	细嫩紧直、金毫显露，色乌黑油润，匀齐，净	高鲜嫩甜香	鲜醇嫩甜	橙红明亮	柔嫩多芽红匀亮
一级	细紧较直露毫、显锋苗，色乌黑油润，较匀齐，净	鲜嫩甜香	鲜甜	红亮	柔嫩显芽红匀亮
二级	紧细尚直、显锋苗，色乌润，尚匀齐，净	鲜甜香	醇甜	红较亮	嫩匀红较亮

5.5 理化指标

应符合表8的要求。

表8 理化指标

项目	指标		
	祁门工夫红茶礼茶、特茗、特级、一级，祁红香螺，祁红毛峰，祁红金针	祁门工夫红茶二级、三级	祁门工夫红茶四级、五级
水分 / % ≤	7.0		
总灰分 / % ≤	6.5		
粉末 / % ≤	1.0	1.2	1.5
水浸出物 / % ≥	32	30	28
水溶性灰分, 占总灰分(质量分数) / % ≥	45		
水溶性灰分碱度(以KOH计)(质量分数) / %	≥1.0; ≤3.0		
酸不溶性灰分(质量分数) / % ≤	1.0		
粗纤维(质量分数) / % ≤	16.5		
茶多酚(质量分数) / % ≥	7.0		
注：水溶性灰分、水溶性灰分碱度、酸不溶性灰分、粗纤维、茶多酚为参考指标。			
当以每100 g 磨碎样品的毫克当量表示水溶灰分碱度时，其限量为：最小值17.8；最大值53.6。			

5.6 卫生指标

5.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.6.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.7 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 感官指标

感官审评方法按GB/T 23776执行。

6.2 理化指标

- 6.2.1 试品制备,按 GB/T 18795 的规定执行。
- 6.2.2 水分测定,按 GB 5009.3 的规定执行。
- 6.2.3 水浸出物测定,按 GB/T 8305 的规定执行。
- 6.2.4 总灰分测定,按 GB 5009.4 的规定执行。
- 6.2.5 粉末和碎茶含量测定,按 GB/T 8311 的规定执行。
- 6.2.6 水溶性灰分按 GB 5009.4 的规定执行。
- 6.2.7 水溶性灰分碱度按 GB/T 8309 的规定执行。
- 6.2.8 酸不溶性灰分按 GB 5009.4 的规定执行。
- 6.2.9 粗纤维按 GB/T 8310 的规定执行。
- 6.2.10 茶多酚按 GB/T 8313 的规定执行。

6.3 卫生指标

- 6.3.1 污染物限量指标检验按 GB 2762 的规定执行。
- 6.3.2 农药残留限量指标检验按 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 取样

取样以批为单位,同一批投料生产、同一班次加工过程中形成的独立数量的产品为一批次,同批产品的品质和规格一致。取样按 GB/T 8302 的规定执行。

7.2 出厂检验

出厂检验内容为感官指标、水分、粉末、净含量允许短缺量和包装标签。经检验合格,签发产品质量合格证后,方可出厂。

7.3 型式检验

型式检验为全项目检验。有下列情况之一时,进行型式检验:

- a) 首次批量生产前;
- b) 产品如因原料、工艺、机具有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

- 7.4.1 凡劣变、有异味、污染物限量和农药残留量指标有一项不合格的产品,均判为不合格产品。
- 7.4.2 理化指标有一项不合格或感官品质不符合规定级别的,应在原产品中加倍抽取样本复检,复检

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。

7.4.3 对检验结果有争议时，应对留存样进行复检；或按 GB/T 8302 规定在同批产品中加倍取样，对有争议项目进行复验，以此复验结果为准。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品的标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718的规定和《国家质量监督检验总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

8.2 包装

应符合GB/T 1070 的规定。

8.3 运输

运输工具应符合清洁、卫生、干燥、无异气味、无污染的要求；运输时，应防潮湿、防晒、防污染，严禁与有毒、有异气味、易污染等损害茶叶品质的物品混装、混运。

8.4 贮存

贮存应符合GB/T 30375 的规定。
