

ICS 67.140.10

CCS X55

T/KBTA

祁门红茶协会团体标准

T/KBTA 002—2024

年份祁门红茶

Aged 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。

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、安徽省农科院茶叶研究所、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、祁门县红茶故里茶厂、祁门县红旗岭茶业有限公司、安徽省祁门县祁红茶业有限公司、安徽省黄山市祁门县义旺茶厂。

本文件主要起草人：王昶、张必桦、耿其明、李兰、胡军辉、朱奇志、童其超、祝方明、陈素平、李海霞。

年份祁门红茶

1 范围

本文件规定了年份祁门红茶的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于年份祁门红茶产品。

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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验志贺氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验 B 型溶血性链球菌检验
- 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- 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 茶水浸出物的测定
- GB/T 8311 茶粉末和碎茶含量测定
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 23350 限制商品过度包装要求食品和化妆品
- 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
- T/KBTA 001 祁门红茶
- T/KBTA 003 年份祁门红茶感官审评技术规范
- T/KBTA 004 年份祁门红茶储存技术规范
- 国家市场监督管理总局令[2025]第75号《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

以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

年份祁门红茶 aged Keemun black tea

以祁门红茶为原料，在适宜的贮存环境条件下，储存时间超过5年以上，经自然陈化，具备“甜醇、枣香蜜韵”品质特征的产品。

3.3

自然陈化 natural aging

在自然状态下，未采取高温、高湿、烘焙、人工做旧等行为干预其陈化进程的仓储陈化过程。

3.4

陈香 aroma of aged tea

祁门红茶自然陈化后具有的愉悦的香气，无杂、无霉气的陈香，蜜香、枣香等。

3.5

陈韵 flavor of aged tea

祁门红茶经过自然陈化所产生的，不同于新茶的感官风味。香气以陈香为主，兼具有甜香、果香、蜜香等香型，滋味以“甜醇，枣香蜜韵”为主要特征，令人愉悦，并具有良好的品鉴性特质。

3.6

品鉴性 characteristics of tasting

年份祁门红茶在品质上具有的愉悦感、陈韵丰富度及独特品质风格等带来的品饮特性。品饮特性表现为干茶的香气，内质的香气与滋味的纯正并具丰富陈韵。

4 要求

4.1 基本要求

4.1.1 无异味、无霉变、无劣变、无污染。

4.1.2 洁净，不应含有非茶类夹杂物。

4.1.3 不着色、无添加剂。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 年份祁门红茶感官品鉴性指标

| 年份 | 外形 | | 内质 | | | |
|--------|---------------------|----------|---------|------------|---------------------|----|
| | 形状 | 香气 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 5年 | 符合T/KBTA 001 的规定 | 甜果香, 带陈香 | 甜香, 带陈韵 | 甜醇, 有陈韵 | 符合T/KBTA 001 的规定 | |
| 10年及以上 | | 甜香, 陈香显 | 甜香, 蜜韵显 | 甜醇润滑, 枣蜜味显 | | |

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项目 | 指标 |
|---------------------|-----|
| 水分(质量分数)/% \leq | 7.0 |
| 总灰分(质量分数)/% \leq | 7.5 |
| 粉末(质量分数)/% \leq | 1.5 |
| 水浸出物(质量分数)/% \geq | 28 |

4.4 安全指标

4.4.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.4.2 农药残限量

应符合GB 2763的规定。

4.4.3 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

| 项目 | 指标 |
|---------------------------------|------|
| 大肠菌群/(NP%/100g) \leq | 300 |
| 致病菌(食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物、黄曲霉素等) | 不得检出 |
| 致病微生物(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌) | 不得检出 |

4.4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 试验方法

5.1 感官

应按 T/KBTA 003 的规定执行。

5.2 理化指标

5.2.1 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。

5.2.2 水分按 GB 5009.3 的规定执行。

- 5.2.3 灰分按 GB 5009.4 的规定执行。
- 5.2.4 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。
- 5.2.5 水浸出物测定按 GB/T 8305 的规定执行。

5.3 安全指标

- 5.3.1 污染物限量按 GB 2762 的规定执行。
- 5.3.2 农药残限量按 GB 2763 的规定执行。
- 5.3.3 大肠菌群测定按 GB 4789.3 的规定执行。
- 5.3.4 致病毒素测定按 GB 5009.111 和 GB 5009.22 的规定执行。
- 5.3.5 致病微生物测定按照 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 和 GB 4789.11 的规定执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 抽样

- 6.1.1 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个批次，同批产品的品质和规格一致。
- 6.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。在成品仓库内随机抽取样品，贴封签，标明产品名称、规格、生产日期、班次、抽样日期、抽样人姓名。每批抽样数独立包装应不少于 8 个(不含净含量抽样)，样品量总数不少于 0.5kg，检样一式二份，供检验和复检备用。
- 6.1.3 用于微生物检验的样品，应按无菌操作规程进行抽样。

6.2 检验

6.2.1 原辅材料入库

应由生产单位技术检验部门按 T/KBTA 001 的要求验收，合格后方可入库使用。

6.2.2 出厂检验

6.2.2.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、灰分和标签。

6.2.2.2 产品出厂

每批产品须经工厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

6.2.3 型式检验

型式检验项目为本文件第 5 章规定的全部项目，检验周期每年一次。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。

6.3 判定规则

6.3.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.3.2 微生物检验项目的结果中有一项不符合本标准规定时，判该批产品为不合格产品。

6.3.3 检验项目(除微生物项目外)如有一项(含一项)不合格，应在同批次产品中加倍抽样复检以复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格，则判该批次产品为不合格产品。

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，产品的标签应符合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》的规定，并注明原料生产日期。

7.2 包装

应符合GB 23350和GH/T 1070的规定。包装容器应用干燥、清洁、卫生、无异味、便于运输的材料制成，接触茶叶的包装材料应符合GB 9683、GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9的规定。

7.3 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、防暴晒措施。不应与有毒、有害、有异味、以污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

应符合T/KBTA 004的规定。

7.5 保质期

在符合本文件对的包装、运输、贮存条件下，可以长期存放。
