

ICS 67.140.10

CCS X 55

T/ZTIA

浙江省茶叶产业协会团体标准

T/ZTIA 0013—2025

桂花紫笋红茶

2025 -12- 31 发布

2025 -12 -31 实施

浙江省茶叶产业协会 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。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由长兴瑞专茶场有限公司提出。

本文件由浙江省茶叶产业协会归口。

本文件起草单位：长兴瑞专茶场有限公司、浙江农林大学、长兴臻茗茶文化传播有限公司、浙江万事成茶业有限公司。

本文件主要起草人：林银屏、林行铿、任泽涛、宋诗艺、孙琦、马嘉伟、孙淑媛、朱倩莹、章健、瞿秀道、林瑞专。

桂花紫笋红茶

1 范围

本文件规定了桂花紫笋红茶的产品分类、原料要求、产品要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于在浙江省长兴县现辖行政区域内生产的提花类桂花紫笋红茶。

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 2763.1 食品安全国家标准食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- 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 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 31608 食品安全国家标准 茶叶
- GB/T 31748 茶鲜叶处理要求
- GB/T 40633 茶叶加工术语
- 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/ZTIA 0012 紫笋红茶
- 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局〔2023〕第70号令）
- 食品标识监督管理办法（国家市场监督管理总局〔2025〕第100号令）。

3 术语和定义

GB/T 14487和GB/T 40633界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桂花紫笋红茶

用紫笋红茶，金桂、银桂等品种的桂花为原料，采用窈花工艺并经提花加工而成的桂花红茶。

4 产品分类

产品分等级设为特级、一级、二级。

5 原料要求

5.1 茶坯要求

原料茶应符合T/ZTIA 0012的要求。

5.2 桂花要求

5.2.1 采摘时间

宜在晴天上午露水干后，桂花开放度50%~60%时进行采摘。

5.2.2 摘后处理

将采下桂花摊放于竹匾中，剔除枝叶、杂物，用10号筛或孔径2 mm的筛过筛后即可用于窈制。

5.2.3 桂花品质

桂花鲜花应新鲜、清洁、无异物，并应符合GB 2762、GB 2763的规定。

1 产品要求

1.1 基本要求

1.1.1 应有正常的色、香、味，无异味、无劣变。

1.1.2 不应含有非桂花、非茶类异物，无任何添加剂。

1.2 感官品质

感官品质的要求见表1。

表1 感官品质

级别	外形	内质			
		香气	汤色	滋味	叶底
特级	条索细紧，满披金毫，匀净	桂花香浓郁持久	红明亮	醇厚甘爽	嫩匀成朵、明亮、匀齐
一级	条索细紧，显金毫，色泽乌金相间，匀净	桂花香较浓郁持久	红明亮	醇厚爽口	嫩匀明亮
二级	条索紧结，色泽乌润，尚匀净	桂花香浓纯	红亮	醇和尚爽	尚嫩匀明

					亮
--	--	--	--	--	---

1.3 理化指标

理化指标的要求见表2。

表2 理化指标

项目	指标
水分/%	≤7.0
总灰分/%	≤6.5
水浸出物/%	≥32.0
粉末/%	≤1.0

1.4 安全指标

安全指标应符合GB 31608和GB 2763.1的规定。

1.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

2 试验方法

2.1 感官品质

按GB/T 23776规定的方法审评。

2.2 理化指标

2.2.1 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。

2.2.2 总灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。

2.2.3 浸出物按 GB/T 8305 规定的方法测定。

2.2.4 粉末按 GB/T 8311 规定的方法测定。

2.3 安全指标

按GB 31608和GB 2763.1规定的方法测定。

2.4 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

3 检验规则

3.1 取样

3.1.1 取样以“批”为单位。在加工过程中形成独立数量的产品为一个批次，同批产品的质量等级一致。

3.1.2 取样按 GB/T 8302 规定执行。

3.2 检验

3.2.1 出厂检验

每批产品应做出厂检验，经检验合格后，方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、净含量、粉末、标志、标签。

3.2.2 型式检验

型式检验项目为6.1~6.5要求的全部项目，型式检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品或者产品转厂生产的试制定型鉴定时；
- b) 加工产品的原料、工艺、配方有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 加工产品停产3个月以上以及种植产品因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- d) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- e) 客户提出进行型式检验的要求时。

3.3 判定规则

检验项目中任一项不符合规定要求的产品，则判定为不合格产品。

3.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样进行不合格项目的复验，或在同批产品中加倍随机取样复验。重新取样应由交接双方会同进行，以复验结果为准。

4 标志、标签、包装、运输和贮存

4.1 标志、标签

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。标签应符合GB 7718和市场监管部门食品标识管理的规定。

4.2 包装

应符合GH/T 1070和GB 23350的规定。

4.3 运输和贮存

应符合GB/T 30375的规定。
