

ICS 67.140.10
CCS B 35

T/HBTSS

湖北省茶叶学会团体标准

T/HBTSS 037—2026

藤茶

Tengcha

2026-02-13 发布

2026-03-01 实施

湖北省茶叶学会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品等级	2
5 产品要求	2
6 检验方法	3
7 检验规则	3
8 标志标签、包装、运输和贮存	4

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有可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由湖北省农业科学院果树茶叶研究所提出。

本文件由湖北省茶叶学会归口。

本文件起草单位：湖北省农业科学院果树茶叶研究所、湖北省果茶办公室、恩施土家族苗族自治州农业科学院、来凤县藤茶产业发展中心、来凤县农业技术推广中心、湖北金睿生物科技有限公司、农园（恩施）农业发展有限公司、来凤西味藤茶集团有限责任公司、恩施州凤鸣藤茶有限公司、湖北小稀藤茶业有限公司。

本文件主要起草人：高士伟、张强、叶飞、张朝阳、郑鹏程、邹平、张庆林、梁金波、曾维超、匡胜、桂安辉、陈芳、刘盼盼、王方、向辉、向班贵、杨森、陈永胜、龙辉、喻雅妍。

本文件实施应用中的疑问，可咨询湖北省茶叶学会，联系电话：027-87770592，邮箱：hbtss1978@qq.com。对本文件的有关修改意见建议请反馈至湖北省农业科学院果树茶叶研究所，联系电话：15872433357，邮箱：yf421@163.com。

藤茶

1 范围

本文件规定了藤茶的术语与定义、产品等级、产品要求、检验方法、检验规则，以及标志标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于湖北省行政区域内的藤茶初制产品。

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 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 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 14487 茶叶感官审评术语
 - GB/T 30375 茶叶贮存
 - GH/T 1070 茶叶包装通则
 - GH/T 1091 代用茶
 - DB42/T 289 地理标志产品 来凤藤茶
- 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号）

3 术语和定义

GB/T 14487 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

藤茶 tengcha

以葡萄科牛果藤属大齿牛果藤[*Nekemias grossedentata* (Hand.-Mazz.) J.Wen & Z. L. Nie]（原植物分类名称为葡萄科蛇葡萄属显齿蛇葡萄[*Ampelopsis grossedentata* (Hand.-Mazz.) W.T.Wang]）茎叶为原料，经杀青、揉捻和干燥等工艺加工而成的产品，根据所用原料不同，分为芽茶、须茶和叶茶。

3.2

芽茶 bud vine tea

以葡萄科牛果藤属大齿牛果藤的无须新芽为原料，经杀青、揉捻和干燥等工艺加工而成的产品。

3.3

须茶 leaflet vine tea

以葡萄科牛果藤属大齿牛果藤含须的嫩茎叶为原料，经杀青、揉捻和干燥等工艺加工而成的产品。

3.4

叶茶 common vine tea

以葡萄科牛果藤属大齿牛果藤成熟的叶片为原料，经杀青、揉捻和干燥等工艺而成的产品。

4 产品等级

芽茶和须茶分为特级和一级，叶茶分为一级和二级。

5 产品要求

5.1 感官品质要求

藤茶感官品质应符合表1的要求，并具有藤茶产品正常的色、香、味。不着色，无任何添加剂，无异味，无劣变，符合GH/T 1091的规定。

表1 藤茶感官品质要求

产品类别与等级		外形	汤色	滋味	香气	叶底
芽茶	特级	条细略卷，披白霜，完整匀净	绿黄明亮	醇、微苦，回甘	清香高长	芽叶完整成朵，带蒂头，黄明亮
	一级	条较细卷曲，披白霜，完整匀净	绿黄明亮	醇稍苦，回甘	清香高长	芽叶完整，带蒂头，黄明亮
须茶	特级	条紧细，卷曲勾连，披白霜，匀整	绿黄、亮	醇尚浓，稍苦，回甘	清香持久	茎细叶嫩，黄亮
	一级	条尚紧细，卷曲勾连，披白霜，尚匀整	黄亮	醇较浓，稍苦，回甘	清香尚持久	尚细嫩完整，黄亮
叶茶	一级	条紧结卷曲，颗粒状，带白霜，尚匀整，无梗或梗较少	黄亮	醇和、微苦，有回甘	青香	茎叶柔软，青褐
	二级	条紧结卷曲，颗粒状，尚匀整	黄尚亮	醇和、微苦，有回甘	青香	茎叶较柔软，青褐

5.2 理化品质要求

表2 藤茶产品理化指标要求

项目		芽茶	须茶	叶茶
水分（质量分数/%）	≤	7.5	7.5	7.5
水浸出物（质量分数/%）	≥	32.0	30.0	28.0
二氢杨梅素（质量分数/%）	≥	20.0	18.0	12.0

5.3 卫生指标

5.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.3.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763、GB 2763.1 的规定。

5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 感官品质

按 DB42/T 289 的规定执行。

6.2 理化指标

水分检验按 GB 5009.3 的规定执行，水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行，二氢杨梅素检验按 DB42/T 289 的规定执行。

6.3 卫生指标

污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行，农药最大残留限量检验按 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定执行。

7 检验规则

7.1 取样

7.1.1 取样以“批”为单位。品质一致并在同一地点，同一时期内加工包装，有相同等级和包装规格的产品为一个批次。

7.1.2 取样按 GB/T 8302 规定执行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，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、净含量和标签。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为第 5 章要求中的全部项目，检验周期为每年至少 1 次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 生产中，若工艺或设备、原料有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大改变时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- d) 国家质量监督机构或质量主管部门提出型式检验要求时。

7.3 判定规则

按第 5 章要求的项目检验，任一项不符合规定的产品，均判定为不合格产品。

7.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样或无留存样加倍取样，送第三方进行不合格项目检验，以第三方结果为准。

8 标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

产品标志应符合 GB/T 191 的规定，产品标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

包装应符合 GH/T 1070 的规定。

8.3 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。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。装运前应进行检查，保证标签、批号和货物三者相符。

8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定，按不同原料的等级和生产日期，分类贮存于专用仓库或冷藏库。
