

T/HNTI

湖南省茶叶学会团体标准

T/HNTI 02-2019

湖南红茶 工夫红茶

Hunan black tea Congou black tea

2019-11-01 发布

2019-12-01 实施

湖南省茶叶学会 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..... 2

4 分级与实物标准样..... 2

5 要求..... 2

6 试验方法..... 3

7 检验规则..... 4

8 标志标签、包装、运输和贮存..... 5

前 言

本标准依据 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利，本标准的起草和发布单位不承担相关责任。

本标准由湖南省茶叶学会提出并归口。

本标准起草单位：湖南农业大学、湖南省茶叶研究所、湖南省红茶产业发展促进会。

本标准主要起草人：肖力争、郑红发、黎娜、张曙光、银霞、伍崇岳、黄建安、田娜、钟妮。

湖南红茶 工夫红茶

1 范围

本标准规定了湖南红茶 工夫红茶的术语和定义、分级与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于湖南地区生产的，以适制湖南红茶 工夫红茶的茶树品种鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥、整形、拼配等工艺制成的，具有湖南红茶 工夫红茶品质特征且使用“湖南红茶”公共品牌商标的条形红茶。

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量标准
- 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 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
- GB/T 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/T 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- T/HNTI 05—2018 湖南红茶 工夫红茶加工技术规程
- T/HNTI 08—2019 湖南红茶 公共品牌（商标）使用管理规范
- “湖南红茶”VI 标准体系

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（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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

湖南红茶 工夫红茶 Hunan black tea Congou black tea

湖南地区生产的，以适制湖南红茶 工夫红茶的茶树品种鲜叶为原料，按 T/HNTI 05—2018 的要求，经萎凋、揉捻、发酵、干燥、整形、拼配等工艺制成的，具有湖南红茶 工夫红茶品质特征且使用“湖南红茶”公共品牌商标的条形红茶。

4 分级与实物标准样

4.1 分级

湖南红茶 工夫红茶分特级、一级和二级三个等级。

4.2 实物标准样

4.2.1 各等级按本标准的技术要求分别设一个实物标准样，各为该级产品品质的最低界限。

4.2.2 实物标准样按 GB/T 18795 的要求制备，实物标准样每三年更换一次。

4.2.3 实物标准样由湖南省红茶产业发展促进会负责制备。

5 要求

5.1 基本要求

5.1.1 符合 GB/T 13738.2 的规定。

5.2 感官品质

应符合表 1 要求。

表 1 湖南红茶 工夫红茶感官品质要求

等级	外形	内质			
		香气	汤色	滋味	叶底
特级	条索紧细显锋苗，金毫显，匀净，色泽乌润	鲜嫩甜香或带花香，高长	红亮	甜醇甘鲜	细嫩显芽，红匀亮
一级	条索较紧细有锋苗，带嫩茎，有金毫，较匀齐，色泽乌润	甜香或带花香，尚高长	红亮	醇厚甘爽	嫩匀有芽，红亮
二级	条索紧结，有金毫，较匀齐，色泽较乌润	甜香或带花香，尚持久	红明	甜醇尚浓	较嫩匀，较亮

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 湖南红茶 工夫红茶理化指标

项目	指标		
	特级	一级	二级
水分(质量分数)/%	7.0		
总灰分(质量分数)/%	6.5		
粉末(质量分数)/%	1.0	1.0	1.2
水浸出物(质量分数)/%	33.0	32.0	30.0
水溶性灰分, 占总灰分(质量分数)/%	45.0		
水溶性灰分碱度(质量分数)(以 KOH 计)/%	$\geq 1.0^a$; $\leq 3.0^a$		
酸不溶性灰分(质量分数)/%	1.0		
粗纤维(质量分数)/%	14.0	15.0	16.0
茶多酚(质量分数)/%	7.5	7.5	7.0
注: 茶多酚、水溶性灰分、水性灰分碱度、酸不溶性灰分、粗纤维为参考指标。			
^a 当以每 100g 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。			

5.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官品质

按 GB/T 23776 的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 水分按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.2 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

- 6.2.3 茶多酚按 GB/T 8313 的规定执行。
- 6.2.4 总灰分及水溶性灰分、酸不溶性灰分按 GB 5009.4 的规定执行。
- 6.2.5 水溶性灰分碱度按 GB/T 8309 的规定执行。
- 6.2.6 粗纤维按 GB/T 8310 的规定执行。
- 6.2.7 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3 卫生指标

- 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

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 抽样

- 7.1.1 抽样以“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 抽样按 GB/T 8302 的规定执行。

7.2 检验分类

7.2.1 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验的项目为感官品质、水分、粉末和净含量。

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（参考指标除外），检验周期每年一次。有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 原料、工艺、机具有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- d) 停产半年以上恢复生产时；
- e) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.3 判定规则

按第 5 章要求的项目，除参考指标除外的任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

7.4 复检

对检验结果有争议时，应对留存样进行复检，或在同批产品中重新按 GB/T 8302 的规定加倍抽样，重新抽样应由争议双方同时进行，对有争议项目进行复检，以复检结果为准。

8 标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

8.1.1 标志应符合 GB/T 191 的规定，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。

8.1.2 “湖南红茶”是茶叶公共品牌，应获得湖南省红茶产业发展促进会相应授权，与其签订《“湖南红茶”公共品牌商标使用合同》，经营主体获得相应授权后，方可使用“湖南红茶”公共商标，应在其产品包装上使用湖南红茶 LOGO ，商标文字“”，标识应符合《“湖南红茶”VI 标准体系》和 T/HNTI 08-2019 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料：应符合有关食品安全标准要求。

8.2.2 包装应符合 GB/T 23350、GH/T 1070 的规定。

8.3 运输

8.3.1 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。

8.3.2 符合 GB/T 31621 的规定。

8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 及 GB 31621 的规定。
