

# 团 体 标 准

T/CSTEA 00005--2019

## 美人茶

2019 - 11 - 02 发布

2019- 11 - 02 实施

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由海峡两岸茶业交流协会提出并归口。

本标准起草单位：大田县茶叶学会、大田县海峡茶业交流协会、大田县农业农村局、大田县市场监督管理局、福建省产品质量检验研究院、福建省江山美人茶业有限公司、福建省象山岩茶业有限公司、大田县屏山乡云雾生态茶叶专业合作社、福建漳平永福闽台缘高山茶产销专业合作社、大田县东方美人茶叶专业合作社、福建仙顶实业有限公司、福建省儒溪茶业有限责任公司、福建立兹曼茗茶有限公司、福建省德化县广善茶业有限公司、大田县易津茶业有限公司、大田县高峰茶业有限公司、大田县顺意茶业专业合作社、福建大田大方广茶业有限公司、福建沙县三姑茶厂。

本标准主要起草人：林乐全、郑成鑫、陈益存、陈首中、吴伟建、杨玉姬、刘文菁、李志忠、李家宝、郭文杰、陈宏安、苏启绵、刘起城、罗琼菁、陈志彬、蔡昆茂、严秀兰、涂育东、刘大舜、李建民、章进汕、陈联双、李鹏春。

# 美人茶

## 1 范围

本标准规定了美人茶的定义、生产工艺、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于美人茶产品。

## 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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
- 国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005）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第 123 号令（2009）食品标识管理规定（修订版）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 美人茶

以受茶小绿叶蝉刺吸的茶树新梢一芽一叶至一芽二、三叶为原料，经独特工艺制成的乌龙茶产品。其品质特征为：外形自然卷缩似花朵，色泽红、黄、褐、白、绿五色相间；香气具天然果蜜香，滋味甘甜蜜韵，茶汤呈琥珀色，叶底柔软舒展。

## 4 生产工艺

鲜叶→萎凋→凉青→做青（摇青↔凉青）→发酵→杀青→回润→揉捻→烘干→精制→成品。

## 5 要求

### 5.1 原料

鲜叶应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

### 5.2 加工条件

加工过程中场所、设施、人员的卫生应符合 GB 14881 的规定。

### 5.3 感官指标

品质正常，具有美人茶应有的风味和特征，无异味、无异嗅、无劣变。不得含有非茶类夹杂物质，不着色，无任何添加剂。各等级感官指标应符合表1的要求。

表1 感官指标

项 目		指 标			
		特级	一级	二级	三级
外形	条索	卷缩成朵，芽头壮、白毫显	卷缩，茶芽尚壮、白毫较显	卷缩，有芽尖，白毫尚显	稍卷曲，条索尚紧
	色泽	红褐黄白相间	红褐黄白色相间	红褐、黄白尚显	红褐
	整碎	匀整	较匀整	尚匀整	稍欠匀
	净度	洁净	净	较净	尚净，夹茶梗碎片
内质	香气	蜜、果香显	蜜、果香较显	果香尚显	纯正
	滋味	醇厚、甘爽	醇、甘甜	醇和	平正
	汤色	琥珀色、明亮	橙红、亮	橙红、尚亮	橙红、稍暗
	叶底	软亮、芽叶连枝	软亮匀整	较匀尚亮	尚匀

### 5.4 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）/（%）	≤ 7.0
总灰分（质量分数）/（%）	≤ 6.5
水浸出物（质量分数）/（%）	≥ 32
碎茶（质量分数）/（%）	≤ 16
粉末（质量分数）/（%）	≤ 1.3

### 5.5 卫生指标

5.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.5.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

## 6 检验方法

### 6.1 感官指标

按GB/T 23776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 总灰分：按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.3 水浸出物：按 GB/T 8305 的规定执行。

6.2.4 碎茶、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 取样

7.1.1 取样以“批”为单位，同一批投料生产、同一条生产线、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。

7.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

### 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。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) 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。

### 7.3 判定规则

按第5章要求的项目，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，应对留存样或同批产品中重新按GB/T 8302规定加倍抽样进行不合格项目的复检，以复检结果为准。

### 8 标志、标签、包装、运输、贮存与保质期

#### 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。

#### 8.2 包装

应符合GB/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、防晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

#### 8.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

#### 8.5 保质期

在正常贮存条件下，保质期24个月。

---