

团 体 标 准

T/GZBC 40—2020

英红九号红条茶

Yinghong NO.9 strip black tea

2020-09-08 发布

2020-09-10 实施

广州市标准化促进会 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 分类与等级.....	2
4.1 分类.....	2
4.2 等级.....	2
5 要求.....	2
5.1 鲜叶.....	2
5.2 加工要求.....	3
5.3 质量要求.....	3
5.4 净含量.....	4
6 检验方法.....	4
6.1 取样和试样制备.....	4
6.2 感官要求.....	4
6.3 理化指标.....	4
6.4 安全指标.....	5
6.5 净含量.....	5
7 检验规则.....	5
7.1 组批.....	5
7.2 抽样.....	5
7.3 检验分类.....	5
7.4 判定规则.....	6
8 包装、标签、运输、贮存.....	6
8.1 包装.....	6
8.2 标签.....	6
8.3 运输.....	6
8.4 贮存.....	6

前 言

本标准按照 GB/T 1.1 给出的规则起草。

本标准由广东省农业科学院茶叶研究所提出。

本标准由广州市标准化促进会归口。

本标准起草单位：广东省农业科学院茶叶研究所、广东鸿雁茶业有限公司、广东英九庄园绿色产业发展有限公司、英德市城之号茶叶有限公司、广东八百秀才茶业有限公司、清远市英德华夏梦农业科技发展有限公司、英德市龙润农业发展有限公司、英德市国畅茶业有限公司、T三有机茶科创中心、英德市正元红茶业有限公司。

本标准主要起草人：操君喜、赖兆祥、唐劲驰、黄国滋、孙世利、李治刚、潘顺顺、陈海强、游国颖、梁志宇、范月金、何裕晖、黄文定、张广英、李启村。

本标准为首次发布。

英红九号红条茶

1 范围

本标准规定了英红九号红条茶的分类与等级、要求、检验方法、检验规则及包装、标签、运输、贮存。

本标准适用于茶行业团体内单位成员的加工、销售的英红九号红条茶。

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 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 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 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 8310 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 853 茶叶产地环境技术条件
- SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件
- SB/T 10036 紧压茶运输包装
- 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令（2005）第 75 号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

英红九号红条茶 Yinghong NO.9 strip black tea

以英红九号茶树品种的鲜叶为原料，通过萎凋、揉捻、发酵、干燥、筛分等工序制成的条形红茶。

3.2

金毫 Jinhao (Yinghong NO.9 single bud black tea)

以英红九号茶树的单芽鲜叶为原料，原料等级符合表 1 中的特级要求。通过萎凋、揉捻、发酵、干燥、筛分等工序制成的条形红茶。

3.3

金毛毫 Jinmaohao (a bud with a leaf of Yinghong NO.9 black tea)

以英红九号茶树的一芽一叶鲜叶为原料，原料等级符合表 1 中的一级要求。通过萎凋、揉捻、发酵、干燥、筛分等工序制成的条形红茶。

3.4

金英红 Jinyinghong (a bud with two leaves of Yinghong NO.9 black tea)

以英红九号茶树的一芽二叶鲜叶为原料，原料等级符合表 1 中的二级要求。通过萎凋、揉捻、发酵、干燥、筛分等工序制成的条形红茶。

3.5

金艳红 Jinyanhong (a bud with two leaves of Yinghong NO.9 black tea)

以英红九号茶树的一芽二叶鲜叶为原料，原料等级符合表 1 中的三级要求。通过萎凋、揉捻、发酵、干燥、筛分等工序制成的条形红茶。

4 分类与等级

4.1 分类

按茶叶鲜叶等级及品质特征，分为金毫、金毛毫、金英红及金艳红。

4.2 等级

按采摘标准及品质特征分为金毫一级、金毫二级、金毛毫一级、金毛毫二级、金英红、金艳红一级、金艳红二级、金艳红三级。

5 要求

5.1 鲜叶

5.1.1 鲜叶质量

鲜叶产自符合 NY/T 853 茶园的英红九号茶树新梢，芽叶新鲜、匀净、无污染和无其他非茶类夹杂物。

5.1.2 鲜叶采摘

根据品种特性和英红九号茶的加工要求进行合理采摘。手工采摘应提手采，机采应保证采茶质量。鲜叶采摘符合表 1 规定。

表 1 英红九号红条茶鲜叶等级指标

级别	芽叶组成指标
特级	在春季、秋季采摘的单芽 95% 以上，1 芽 1 叶初展占 5% 以下
一级	在春季、秋季采摘的 1 芽 1 叶初展占 90% 以上，1 芽 1 叶占 10% 以下
二级	在春季采摘 1 芽 2 叶占 90% 以上，同等嫩度对夹叶及 1 芽 3 叶占 10% 以下
三级	在夏季、秋季和冬季采摘 1 芽 2 叶占 90% 以上，同等嫩度对夹叶及 1 芽 3 叶占 10% 以下

5.1.3 鲜叶装运

采用清洁、无污染、通透性好的器具。装叶量以不影响品质为宜。鲜叶采摘后及时运至加工场所，防止鲜叶质变；杜绝混入有异味、有毒、有害物质。

5.2 加工要求

5.2.1 加工环境

应符合 GB 14881 的规定。

5.2.2 加工技术

应符合 GB/T 13738.2 的规定。

5.3 质量要求

5.3.1 产品基本要求

品质正常，无劣变、无异味、不得含有非茶夹杂物，不得加入任何添加剂。

5.3.2 感官要求

英红九号红条茶感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 英红九号红条茶感官要求

分类	等级	外形	内质			
			汤色	香气	滋味	叶底
金毫	一级	条索匀秀，金毫满披，色泽金黄油润	橙红明亮	鲜爽有毫香	鲜醇爽滑	匀齐、柔嫩、红亮
	二级	条索匀秀，金毫满披，色泽金黄较润	橙红明亮	鲜爽带毫香	鲜醇爽滑	匀齐、较柔嫩、红亮
金毛毫	一级	条索紧秀，金毫显露，色泽金黄油润带乌条	红亮	鲜爽有毫香	鲜醇爽滑	嫩匀、红亮
	二级	条索紧秀，金毫显露，色泽金黄较润带乌条	红亮	鲜爽带毫香	鲜醇爽滑	较嫩匀、红亮
金英红	—	条索肥壮紧结，乌润匀净，多毫	红亮	高甜	浓醇、鲜爽	匀齐、红亮

表 2（续）

分类	等级	外形	内质			
			汤色	香气	滋味	叶底
金艳红	一级	条索肥壮较紧结，乌黑匀净，显毫	红亮	香气高长，带花香	较浓醇、鲜爽	红亮、较匀齐
	二级	条索肥壮紧实，黑褐匀净，显毫	红亮	香气较高长	浓较醇、较鲜爽	红较亮、开展
	三级	条索肥壮较紧实，栗褐匀净，带毫	红亮	香气较高长	浓较醇带涩味	红稍暗、摊张

5.3.3 理化指标

英红九号红条茶理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 英红九号红条茶理化指标

项目	指标
水分 (%)	≤ 6.0
粉末 (%)	≤ 2.0
总灰分 (%)	≤ 6.5
水浸出物 (%)	≥ 36.0
粗纤维 (%)	≤ 16.5

5.3.4 安全指标

5.3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.3.4.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 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 取样和试样制备

6.1.1 取样：按 GB/T 8302 的规定执行。

6.1.2 试样制备：按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2 感官要求

按 GB/T 23776 的规定执行。

6.3 理化指标

6.3.1 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

6.3.2 粉末

按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3.3 总灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

6.3.4 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

6.3.5 粗纤维

按 GB/T 8310 的规定执行。

6.4 安全指标

6.4.1 污染物限量指标

按 GB 2762 的规定执行。

6.4.2 农药最大残留限量指标

按 GB 2763 的规定执行。

6.5 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一生产周期内所生产的产品为一批。

7.2 抽样

按 GB/T 8302 规定执行。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经过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、粉末和净含量。

7.3.2 型式检验

型式检验项目为 5.3 的全部要求。有下列情况之一时，应对产品进行型式检验。

- a) 正常生产时，每年一次；

- b) 新产品定型投产时；
- c) 原料或工艺、设备有重大改变，有可能改变产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大出入时；
- e) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部符合标准规定，则判该批（型式检验）产品合格。

7.4.2 凡出现劣变、有污染、霉变和安全指标中有一项不符合本标准要求，则判定该批（型式检验）产品不合格。

7.4.3 对检验结果有争议时，应对留存样进行复检或同批产品中重新加倍取样，以复验结果为准。

8 包装、标签、运输、贮存

8.1 包装

包装应符合 SB/T 10035 和 SB/T 10036 的规定。接触茶叶的内包装用纸应符合 GB 4806.8 的规定。

8.2 标签

应符合 GB 7718 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、防曝晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。装卸时轻装轻卸，防撞击、防重压。

8.4 贮存

产品贮存应符合 GB/T 30375 的规定。
