

勐海茶业联盟团体标准

T/MHC 005—2020

勐海茶 红茶

Menghai tea Black Tea

2020 - 09 - 10 发布

2020 - 09 - 20 实施

勐海县市场监督管理局 发布
勐海县茶业协会

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》及 GB/T20001.10《标准编写规则第10部分：产品标准》给出的规则起草。

本标准规定了《勐海茶 红茶》的定义、加工产地、环境、原料、工艺以及产品的分类、品质要求。

本标准起草参考了 GB/T 13738.2-2017《红茶 第二部分：工夫红茶》及 GB/T24690-2018《袋泡茶》、GB/T 14487-2017《茶叶感官审评术语》等标准的要求。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定，其中食品中农药最大残留限量指标氟氰戊菊酯、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯及污染物限量指标铅，均严于食品安全国家标准规定。

本标准由勐海县人民政府提出。

本标准由勐海县茶业协会归口。

本标准主要起草单位：勐海县市场监督管理局、勐海县茶业协会、云南省农业科学院茶叶研究所、西双版纳傣族自治州普洱茶产品质量监督检验中心、勐海县云茶科技有限责任公司、勐海七彩云南茶厂有限公司、勐海雨林古茶坊茶叶有限责任公司、勐海陈升茶业有限公司等。

本标准主要起草人：浦绍柳、罗祥辉、燕勇、汤凯琳、陈柳滨等。

勐海茶 红茶

1 范围

本标准规定了勐海红茶的产品分类与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以勐海县辖区内栽培型茶树鲜叶为原料，经传统特定的工艺制成的红茶产品。

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，仅所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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8302 茶 取样 (GB/T8302—2013, ISO 1839 : 1980, NEQ)
- GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及干物质含量测定 (GB/T 8303—2013, ISO 1572 : 1980, MOD)
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定 (GB/T 8305—2013, ISO 9768 : 1994, MOD)
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定 (GB/T 8310—2013, ISO 15598 : 1999, MOD)
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法 (GB/T 8313—2008, ISO 14502-1/2:2005, NEQ)
- GB/T 9833.1 紧压茶 第1部分:花砖茶
- 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 23200.113-2018 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB/T 23204-2008 茶叶中519种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 24690 袋泡茶
- T/MHC 01 勐海茶 茶叶仓储养护基本要求
- T/MHC 02 勐海茶 茶叶包装与运输基本要求
- 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令(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)

云农通告〔2019〕第 9 号《云南省茶叶初制所建设管理规程(试行)》

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 勐海红茶

勐海红茶是以生长在勐海境内的栽培型茶树鲜叶为原料,经萎凋、揉捻、发酵、干燥、精制加工、包装等特定工艺制成。按其加工工艺及品质特征,勐海红茶分为勐海晒红茶(晒红)、勐海工夫红茶(工夫红)。其内质特点:汤色红艳,香高持久,具有明显的花果香或甜香,滋味醇浓、甘甜。

3.2 勐海晒红茶(简称晒红)

以生长在勐海境内的栽培型茶树鲜叶为原料,经萎凋、揉捻、发酵、日光干燥、精制加工、复晒(或不复晒)、压制(或不压制)、包装等特定工艺制成。

3.3 勐海工夫红茶(简称工夫红)

以生长在勐海境内的栽培型茶树鲜叶为原料,经萎凋、揉捻、发酵、做形(或不做形)、设备(设施)干燥、精制、提香(或不提香)、压制(或不压制)、包装等特定工艺制成。

4 产品分类、等级与实物标准样

4.1 产品分类

勐海红茶按加工工艺分为晒红和工夫红;按外观形态分为红茶散茶、紧压红茶和袋泡红茶。

4.2 等级

4.2.1 工夫红(散茶)分为单芽、特级、一级至四级 6 个等级及特定形状工艺茶等。

4.2.2 晒红(散茶)分为单芽、芽叶型、多叶型三个等级及特定形状工艺茶等。

4.2.3 紧压红茶不分等级,按其加工要求紧压,制成各种形状和规格。

4.2.4 红茶袋泡茶不分等级,是以勐海红茶(晒红或工夫红)为原料,通过加工,形成一定的规格,用过滤材料包装而成的产品。

4.3 实物标准样

工夫红和晒红(散茶):每种产品的每一等级均设实物标准样,每三年更换一次,各级标准样为该产品的最低界限;特定形状工艺茶不做实物标准样。

紧压红茶：紧压勐海红茶不做实物标准样，以加工要求为每种产品品质的最低界限，由企业留存三年以上。

红茶袋泡茶不制作实物标准样。应符合产品固有的感官品质特征及各项指标要求。

5 要求

5.1 鲜叶

5.1.1 采自勐海县内栽培型茶树的鲜叶，鲜叶应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染，不得混入来自规定范围外的茶树鲜叶、不得掺入非茶类及劣变的鲜叶。

5.1.2 勐海红茶的鲜叶采摘分级要求应符合表 1 的规定。

表 1 勐海红茶对鲜叶采摘要求

等级		鲜叶组成占比%
芽型		单芽 $\geq 90\%$ ，一芽一叶初展 $\leq 10\%$
芽叶型	特级	一芽一叶 $\geq 90\%$ ，一芽二叶 $\leq 10\%$
	一级	一芽二叶 $\geq 90\%$ ，同等嫩度其他芽叶 $\leq 10\%$
多叶型	二级	一芽二、三叶 $\geq 70\%$ ，同等嫩度其他芽叶 $\leq 30\%$
	三级	一芽二、三叶 $\geq 50\%$ ，同等嫩度其他芽叶 $\leq 50\%$
	四级	一芽三、四叶 $\geq 50\%$ ，同等嫩度其他芽叶 $\leq 50\%$

5.1.3 鲜叶装运

采用清洁、无污染、通透性好的盛具，装叶量以不影响茶叶品质为宜。应采取措施防止鲜叶变质和杜绝混入有异味、有毒、有害物质。

5.2 红茶初制

5.2.1 加工工艺要求：鲜叶按本标准 5.1.2 分级归堆后，按照勐海红茶的加工工艺：萎凋、揉捻、发酵、干燥、包装等对鲜叶进行初制加工。

5.2.2 茶叶初制生产加工管理：按云农通告[2019]第 9 号《云南省茶叶初制所建设管理规程(试行)》执行。

5.2.3 在红茶初制加工时，不得加入添加剂或其他非茶类物质。

5.3 产品

5.3.1 基本要求

具有正常的色、香、味，不含有非茶类物质和添加剂，无异味，无异嗅，无劣变。

5.3.2 勐海工夫红（散茶）

勐海工夫红茶（散茶）感官品质特征应符合表 2 的规定。

表2 勐海工夫红茶（散茶）感官品质特征

级别	要 求								检验方法
	外形				内质				
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
单芽	芽头肥壮 显毫	匀齐	洁净	金毫满披	甜香浓郁 持久	鲜甜醇爽	黄红明亮	芽头肥壮、 红匀明亮	GB/T 23776
特级	肥壮紧结 芽毫显	匀齐	洁净	乌褐油润， 金毫显露	甜香浓郁 强烈持久	甜醇鲜爽	红艳明亮	肥嫩，多芽 红匀明亮	
一级	肥壮紧结 有锋苗	较匀齐	较洁净	乌褐润， 多金毫	甜香高浓 持久	甜醇较爽	红艳明亮	肥嫩有芽， 红匀明亮	
二级	肥壮紧实	匀整	尚净稍 有嫩茎	乌褐尚润、 有金毫	甜香浓	浓醇	尚红艳	柔嫩红尚亮	
三级	紧实	较匀整	尚净有 筋梗	乌褐润、 稍有毫	纯正尚浓	醇厚	红亮	柔软尚红亮	
四级	尚紧实	尚匀整	有梗朴	褐润、 略有毫	纯正	尚甜醇	较红亮	红匀尚亮	
特形工 艺茶	特定形状，完整、匀齐、且产品标示的等级应符合以上同级别要求								

5.3.3 勐海晒红（散茶）

勐海晒红（散茶）感官品质特征应符合表3的规定。

表3 勐海晒红（散茶）感官品质特征

级别	要 求								检验方法
	外形				内质				
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
单芽	芽头肥壮 显毫	匀齐	洁净	金毫满披	花香浓郁 持久	鲜甜醇爽	黄红明亮	芽头肥壮、 红匀明亮	GB/T 23776
芽叶	肥壮紧实	匀整	较净，稍 有嫩茎	乌褐油润， 有毫	花、果香味 浓郁持久	鲜浓醇甜	红艳明亮	肥嫩有芽， 红匀明亮	
多叶	肥壮尚紧 实	较匀整	尚净，有 筋梗	乌褐尚润，稍 有毫	香尚浓纯 较持久	醇甜	红亮	叶张柔软、 尚红匀	
特形工 艺茶	特定形状，完整、匀齐、且产品标示的等级应符合以上同级别要求								

5.3.4 紧压勐海红茶的感官品质特征应符合表4规定。

表4 紧压勐海红茶的感官品质特征

项目	要求		检验方法
外形	形状端正匀称、松紧适度，表面平整，色泽乌褐润		
内质	香气	香气纯正	GB/T 23776
	滋味	醇浓甘甜	
	汤色	黄红明亮（随贮藏时间的增加，汤色由浅至深）	
	叶底	柔软、红匀亮	

5.4 理化指标

勐海红茶理化指标应符合表5的规定。

表5 勐海红茶理化指标

项 目		指 标					检测方法
		散 茶		紧 压 茶		袋泡茶	
		晒红	工夫红	晒红	工夫红		
水分(质量分数)%	≤	9.0	7.0	12.0 ^a	10.0	7.0	GB 5009.3
总灰分(质量分数)%	≤	6.5		7.5		7.5	GB 5009.4
粉末(质量分数)%	≤	1.2 ^a		—		—	GB/T 8311
水浸出物(质量分数)%	≥	36.0		36.0		36.0	GB/T 8305

^a注：净含量检验时计重水分分为10.0%；单芽不测粉末含量。

5.5 食品安全指标

勐海红茶卫生指标应符合表6的规定。

表6 勐海红茶卫生指标

项 目		指 标	检测方法
铅(以Pb计)/mg/kg	≤	2.0	GB 5009.12
氟氰戊菊酯/mg/kg	≤	10	GB/T 23204
苯醚甲环唑/mg/kg	≤	5	GB/T 5009.218
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯/mg/kg	≤	10	GB 23200.113、GB/T 23204

其他污染物限量指标按GB 2762的规定执行；其他农药残留限量指标按GB 2763的规定执行。
其他指标检测方法按GB 2762和GB 2763中规定的检测方法检验。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检测按JJF107的规定执行，计算按GB/T

9833.1 中附录 C 的规定执行。本产品若长期与空气接触就会产生自然的氧化、水解、聚合反应，在满足本标准 7.4 的规定下，产品标注的净含量 2 年后会随着贮藏时间的增加有所减少。

6 检验规则

6.1 组批

取样以“批”为单位。以同一批投料加工成同一花色、等级、包装规格，并在同一地点加工包装的产品集合为一个生产批，同批产品的品质和规格一致。

6.2 取样

取样按GB/T8302规定执行。

6.3 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，方可出厂销售。出厂检验项目分别为：

- a) 散茶：感官品质、水分、粉末、净含量。
- b) 紧压茶：感官品质、水分、净含量。

6.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，型式检验周期每年一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 正常生产，每半年时；
- b) 当原料、生产工艺有较大改变时；
- c) 出产检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- e) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

结果判定分为实物质量判定、标签判定和综合判定三部分，实物质量和标签均合格时，综合判定合格；实物质量或标签有一项不合格时，综合判定不合格。

6.5.1 实物质量判定

6.5.1.1 检验结果全部项目均符合本标准规定要求的，判定为合格；检验结果中有一项不合格时，则判定为不合格。

6.5.1.2 检验结果中凡有劣变、有污染或卫生指标不合格的，均判定该批产品不合格，且不得复检。对其它指标检验结果有争议时，应对留存样品进行复检，或同批产品中重新按 GB/T8302 规定加倍抽样，对有争议项目进行复检，以复检结果为准。

6.5.1.3 出厂检验项目全部符合本标准时，判定该批产品为合格；若检验结果中有一项或一项以上不符合本标准规定时，可从该批产品中加倍抽样复检不符合项；若复检结果仍有一项或一项以上不符合本标准规定，则判定该批产品为不合格。

6.5.2 标签判定

全部项目均符合 GB 7718 和本标准 7.1 的规定，判定为合格；有任一项不符合 GB 7718 或本标准 7.1 的规定，判定为不合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

预包装产品标签应符合 GB 7718 及法律法规的相关规定。标签上应明确标注：产品名称[应真实反映产品的属性，如：勐海红茶（晒红）、勐海红茶（工夫红）、净含量、配料表、产地、质量等级（散茶必须标示，紧压茶可不标示）、产品执行标准号、生产许可证号、生产者的厂名和厂址、原料日期（可选择标示）、生产日期、保质期、贮存条件、联系方式等。净含量标注应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

标签、标志的图片、文字应清晰可见。

7.2 包装

应符合 T/MHC 002 标准的规定。

7.3 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。

7.4 贮存

符合 T/MHC 001 标准的规定。

8 保质期

在符合本标准 7.4 的规定条件下，以工夫红工艺生产的产品保质期为 60 个月，以晒红工艺生产的产品适宜长期保存。