

团 体 标 准

T/CSTEA 00015-2021

陈年武夷岩茶

Aged Wuyi rock-essence tea

2021 - 01 - 11 发布

2021 - 01 - 11 实施

海峡两岸茶业交流协会

发布

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。

本文件由六禾（武夷山）茶业有限公司提出。

本文件由海峡两岸茶业交流协会归口。

本文件起草单位：六禾（武夷山）茶业有限公司、福建农林大学、武夷山市食品卫生监督检验中心、武夷山岩茶世家茶业有限公司、武夷山福新问茶茶业有限公司、福建熹茗茶业有限公司。

本文件主要起草人：孙威江、陈乃雄、李嘉林、商虎、叶福新、林小荣、衷兴旺、朱陈松。

陈年武夷岩茶

1 范围

本文件规定了陈年武夷岩茶的分类、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。本文件适用于陈年武夷岩茶。

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/T191 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验β型溶血性链球菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉素B族和G族的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪斧镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- 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 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 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
- 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令 [2005] 第75号《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 [2009] 第123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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

陈年武夷岩茶

以武夷岩茶为原料，在适宜的贮存条件下，储存时间4年及以上，具备“陈醇润活”特点的产品。

3.2

陈岩茶

在适宜的贮存条件下，储存时间在4年以上，20年以下的陈年武夷岩茶。

3.3

老岩茶

在适宜的贮存条件下，储存时间在21年以上的适合饮用的陈年武夷岩茶。

4 分类

陈年武夷岩茶按贮存时间，产品分为陈岩茶、老岩茶。

5 要求

5.1 基本要求

无异味、无霉变、无劣变，不添加任何添加剂，适合饮用。

5.2 感官指标

陈年武夷岩茶感官品质应符合表1的规定。

表1 陈年武夷岩茶（散茶）感官品质要求

类别	等级	项目							
		外形				内质			
		条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
陈岩茶	特级	紧结	匀整	洁净	乌褐至红褐	陈香显露持久	醇厚陈韵显	深橙黄至橙红明亮	匀整
	一级	较紧结	较匀整	洁净	乌褐至红褐	陈香显	较醇厚，陈韵较显	深橙黄至橙红明亮	较匀整
	二级	尚紧结	尚匀整	较洁净	乌褐至红褐	陈香显，稍粗	陈醇、稍带微酸	深橙黄至橙红较明亮	尚匀整
老岩茶	特级	紧结	匀整	洁净	红褐至灰褐	陈香浓郁带参药香	甘醇润滑陈韵显	橙红至褐红明亮	匀整
	一级	较紧结	较匀整	洁净	红褐至灰褐	陈香较浓郁有参药香	甘醇较润滑，陈韵显	橙红至褐红明亮	较匀整
	二级	尚紧结	尚匀整	较洁净	红褐至灰褐	陈香浓，稍有参药香	陈醇顺滑	橙红至褐红较明亮	尚匀整

5.3 理化指标

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
粉末（质量分数）/%	≤	1.3
碎茶（质量分数）/%	≤	16
灰分（质量分数）/%	≤	6.5
水浸出物（质量分数）/%	≥	32.0

5.4 卫生指标

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.4.3 微生物限量

微生物限量应符合表2的规定。

表3 微生物限量

项目		指标	备注
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	300	
致病毒素（食品中脱氧雪斧镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物、黄曲霉素等）		不得检出	参考指标
致病微生物（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）		不得检出	参考指标

5.5 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》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 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2.2 水分按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.3 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.4 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

6.2.5 水浸出物测定按 GB/T 8305 的规定执行。

6.3 微生物限量

6.3.1 大肠菌群测定按 GB 4789.3 的规定执行。

6.3.2 致病毒素测定按 GB 5009.111 和 GB 5009.22 的规定执行。

6.3.3 致病微生物测定按照 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 和 GB 4789.11 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、粉末和净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件第5章规定的项目，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

按本文件第5章规定的项目，任一项目不符合规定，均判定该批产品不合格。

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 的规定加倍取样对所争议的项目进行复检，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

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，产品的标签应符合 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，并注明原料的生产日期。

8.2 包装

应符合 GH/T 1070 的规定。包装容器应用干燥、清洁、卫生、无异味、便于运输的材料制成，接触茶叶的包装材料应符合 GB 9683、GB 4806.7、GB 4806.8、GB4806.9 等标准的规定。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时必须有防雨、防潮、防暴晒措施。严禁与有毒、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。
