



团 体 标 准

T/ZZB 2061—2021



2021 - 03 - 01 发布

2021 - 03 - 31 实施

浙江省品牌建设联合会 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 产品分类	2
5 基本要求	2
6 技术要求	2
7 试验方法	4
8 检验规则	4
9 标志、标签、包装、运输、贮存	5
10 质量承诺	5



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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由浙江省品牌建设联合会提出并归口管理。

本文件由浙江省标准化研究院牵头组织制定。

本文件主要起草单位：浙江武义骆驼九龙砖茶有限公司。

本文件参与起草单位（排名不分先后）：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、武义县农业农村局、武义县峡雾边销茶专业合作社。

本文件主要起草人：祝雅松、杨秀芳、孔俊豪、徐文武、魏群、祝斌凯、李月双、周小芬、管庆玲、周世如。

本文件评审专家组长：陈小珍。

本文件由浙江省标准化研究院负责解释。



浙江黑茶

1 范围

本文件规定了浙江黑茶的术语和定义、产品分类、基本要求、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和质量承诺。

本文件适用于浙江黑茶产品。

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/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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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/T 9833.1—2013 紧压茶 第1部分：花砖茶
- GB 19965 砖茶含氟量
- GB/T 23776 茶叶感官评审方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 31748 茶鲜叶处理要求
- GB/T 32719.1—2016 黑茶 第1部分：基本要求
- 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
- 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）

3 术语和定义

GB/T 32719.1—2016界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

浙江黑茶 Zhejiang dark tea

以浙江区域内生长的中小叶种茶树 [*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze] 鲜叶和嫩梢、嫩茎为原料，经杀青、揉捻、渥堆、干燥、陈化、拼配等工艺制成的散状黑茶和紧压黑茶。

3.2

散形黑茶 scattered dark tea

散形黑茶是紧压黑茶经手工或机械再改形的黑茶产品。

4 产品分类

产品分为散状黑茶、紧压黑茶。紧压黑茶根据加工工艺的不同分为茯砖茶、黑砖茶、青砖茶。紧压黑茶经手工或机械再改形后分为散形茯砖茶、散形黑砖茶和散形青砖茶。

5 基本要求

5.1 研发设计

应具备对黑茶制造工序中渥堆、发花、干燥等工艺关键参数的优化控制能力。

5.2 原材料

5.2.1 应采用浙江省区域内生长的中小叶种茶树品种。

5.2.2 茶鲜叶的处理应符合 GB/T 31748 的要求。

5.3 工艺装备

5.3.1 应具备符合食品安全卫生标准的渥堆装置。

5.3.2 应采用编程控制器（PLC）对发花培育及干燥过程的动态温湿度进行智能控制。

5.4 检验检测

5.4.1 应对产品的水分、总灰分、水浸出物、含梗量、含氟量等项目进行检测。

5.4.2 应具备数显温控仪、可控恒温水浴锅、数显恒温磁力搅拌器、茶叶分筛机、氟含量测定仪等检测设备。

6 技术要求

6.1 一般要求

6.1.1 应具有产品正常的色、香、味，无异味、无异嗅、无劣变。

6.1.2 不着色、无任何添加剂。

6.2 感官品质

6.2.1 散状黑茶应符合表 1 的规定。

表1 散状黑茶感官品质

品种	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	汤色	香气	滋味	叶底
散状黑茶	细紧	匀整	乌黑油润	净	红浓明亮	陈香浓郁	醇和	黑褐、匀齐

6.2.2 紧压黑茶应符合表2的规定。

表2 紧压黑茶感官品质

品种	外形	内质			
		汤色	香气	滋味	叶底
茯砖茶	砖面平整、松紧适度、厚薄一致、色泽黄褐、发花茂盛、无杂菌	橙黄明亮	纯正菌花香	醇和	黄褐均匀
散形茯砖茶	由紧压茯砖茶手工或机械再改形 色泽黄褐、发花茂盛、无杂菌				
黑砖茶	砖面平整、厚薄一致、色泽褐黑、无杂菌	橙黄明亮	纯正	醇正	黑褐有光泽
散形黑砖茶	由紧压黑砖茶手工或机械再改形 色泽褐黑、无杂菌				
青砖茶	砖面平整、厚薄一致、色泽乌褐、无杂菌	橙红明亮	纯正	醇厚	暗褐
散形青砖茶	由紧压青砖茶手工或机械再改形 色泽乌褐、无杂菌				

6.3 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

序号	项目		指标	
			散状茶	紧压茶
1	水分(质量分数)/%	≤	8.5	10.5
2	总灰分(质量分数)/%	≤	6.5	7.0
3	水浸出物(质量分数)/%	≥	28.0	26.0
4	含梗量(质量分数)/%	≤	6.0	15.0
5	非茶类夹杂物(质量分数)/%	≤	0.1	0.1
6	粉末(质量分数)/%	≤	0.8	/
7	冠突散囊菌(CFU)/g	≥	/	20×10 ⁴

注：仅茯砖茶执行冠突散囊菌。

6.4 卫生指标

6.4.1 污染物质量应符合 GB 2762 的规定。

6.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

6.4.3 含氟量限量应符合 GB 19965 的规定。

6.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 试验方法

7.1 感官品质

按GB/T 23776的规定执行。

7.2 理化指标

7.2.1 水分按 GB 5009.3 的规定执行。

7.2.2 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

7.2.3 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

7.2.4 含梗量按 GB/T 9833.1—2013 附录 A 的规定执行。

7.2.5 冠突散囊菌按 GB 4789.15 的规定执行。

7.2.6 非茶类夹杂物按 GB/T 9833.1—2013 附录 B 的规定执行。

7.2.7 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

7.3 卫生指标

7.3.1 污染物限量按 GB 2762 规定执行。

7.3.2 农药残留限量按 GB 2763 规定执行。

7.3.3 含氟量限量按 GB 19965 规定执行。

7.4 净含量

按JJF 1070中规定的方法测定。计算按GB/T 9833.1—2013附录C的方法进行。

8 检验规则

8.1 取样

8.1.1 抽样以“批”为单位，同一批投料生产、同一条生产线、同一班次生产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应一致。

8.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

8.2 检验

8.2.1 出厂检验

每批产品出厂前均应做出厂检验，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、总灰分、含梗量、粉末、非茶类夹杂物和净含量。

8.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件第6章要求中的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 正常生产情况下每年进行一次;
- b) 原材料有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- d) 停产一年以上恢复生产时;
- e) 市场监督机构或主管部门提出型式检验要求时。

8.3 判定规则

检验结果全部符合第6章技术要求规定的产品,则判该批产品为合格。

8.4 复验

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规定加备取样进行不合格项目的复验,以复验结果为准。

9 标志、标签、包装、运输、贮存

9.1 标志

产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9.2 标签

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。

9.3 包装

包装材料应符合GB/T 1070的规定。

9.4 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防暴晒;装卸时应轻放轻卸,严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.5 贮存

产品的贮存应符合GB/T 30375的规定。

10 质量承诺

10.1 在符合9.3~9.5规定的条件下,产品可长期保存。如出现因企业生产造成的产品质量问题,企业承诺退货或免费更换产品。

10.2 对客户提出的疑议在24小时内做出响应处理,并及时为客户提供服务和解决方案。