

T/XWJTXH

团 体 标 准

T/XWJTXH 001-2021

宣恩红茶

Xuanen black tea

2021-06-25 发布

2021-08-01 实施

宣恩伍家台贡茶产业协会 发布

全国团体标准信息平台

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。

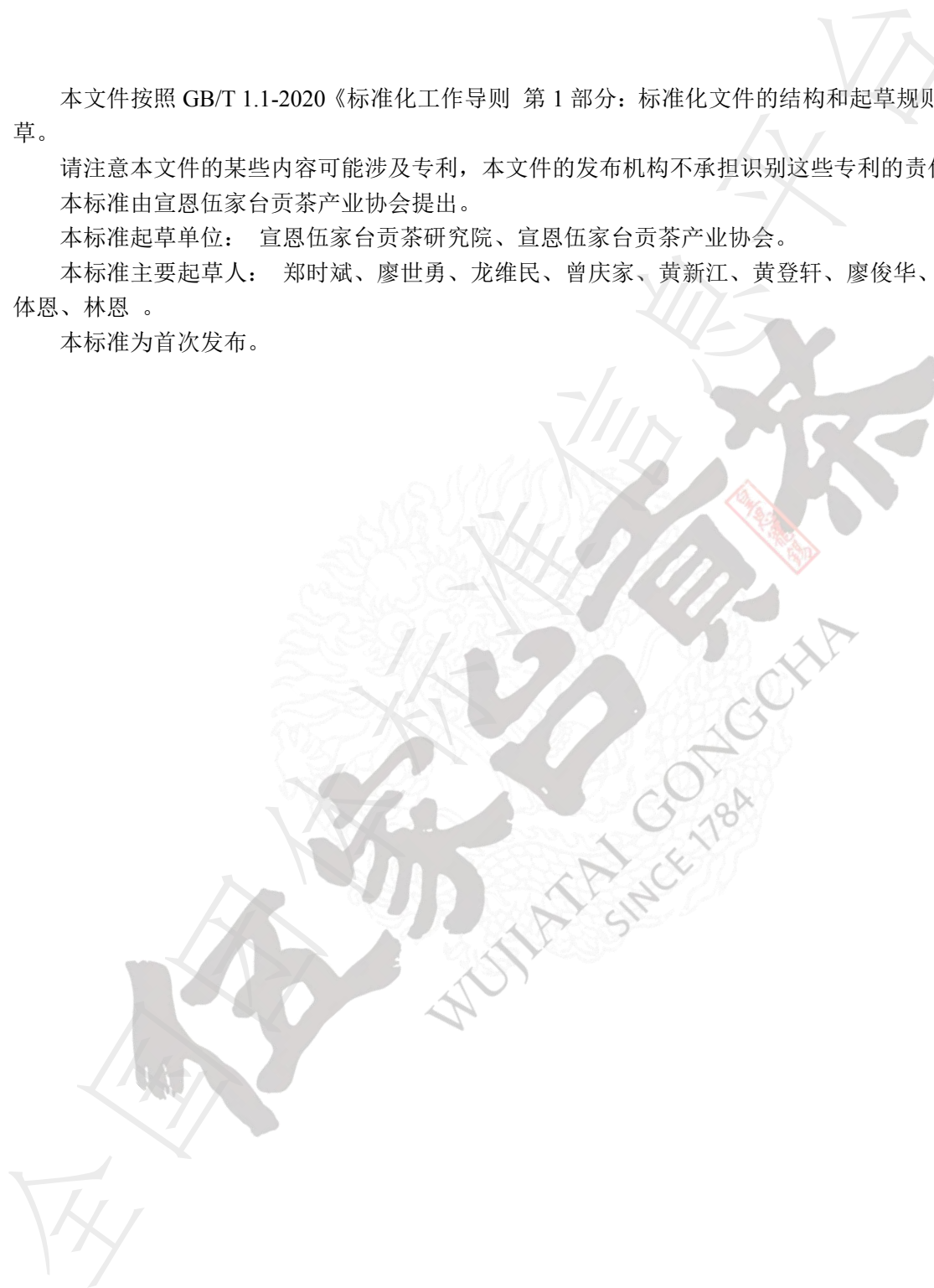
请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由宣恩伍家台贡茶产业协会提出。

本标准起草单位：宣恩伍家台贡茶研究院、宣恩伍家台贡茶产业协会。

本标准主要起草人：郑时斌、廖世勇、龙维民、曾庆家、黄新江、黄登轩、廖俊华、肖福军、贵体恩、林恩。

本标准为首次发布。





宣恩红茶

1 范围

本标准规定了宣恩红茶的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以来自宣恩伍家台贡茶区域内的茶园茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经拣剔、萎凋、揉捻、发酵、烘干提香、包装等工艺制成的红茶。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191-2008 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 5009.4-2016 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/T 5009.19-2008 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.146-2008 植物性食品中有机氯和拟虫菊酯类农药多种残留的测定
- GB/T 5009.176-2003 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留的测定
- GB/T 6543-2008 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8305-2002 茶 水浸出物测定
- GB/T 8311-2013 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 13738.2-2008 红茶 第二部分：工夫红茶
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- GB/T 16332-1996 食品包装材料用尼龙成型品卫生标准
- GB/T 21302-2007 包装用复合膜、袋通则
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 28118-2011 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- 《中华人民共和国药典》2010年版第一、二部
- JJF 1070-2005 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 第75号（2005）
- 《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）

3 产品分类

产品按原料等级的不同，分为特级、一级、二级、三级。

4 技术要求

4.1 基本要求

不得添加任何非食品用原料,不得超范围使用食品添加剂,并且食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。农药残留限量和污染物限量应符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。

4.2 原辅料要求

鲜叶原料应来自宣恩伍家台贡茶区域内的茶园。新鲜茶树的芽、叶、嫩茎应色泽一样,新鲜无病虫害,并符合 GB/T 13738.2-2008 的规定。

4.3 感官要求

表 1 感官要求

级别	外 形				内 质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细嫩金毫 显露、细紧 多锋毫	匀整	乌润, 金毫 显露	净	鲜爽, 高甜	醇厚、鲜 甜、甘爽	红艳	细嫩、红艳
一级	紧细有锋 苗	较匀 齐	乌褐润, 多 金豪	净稍含嫩 茎	嫩甜香	醇厚爽口	红亮	均嫩有芽 红亮
二级	紧细	匀整	乌褐尚润, 有金豪	尚净有嫩 茎	嫩香	醇和尚爽	红明	嫩均 红尚亮
三级	尚紧细	较匀 整	乌褐, 稍有 豪	尚净稍有 筋梗	纯正	醇和	红尚明	尚嫩均 尚红亮

4.4 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目		指标	
		特级~一 级	二级~三 级
水浸出物 (%)	≥	32	30
粉末(%)	≤	1.0	1.2
水分(%)	≤	7.0	
总灰分(%)	≤	6.5	
铅(以 Pb 计) (mg/kg)	≤	3	
三氯杀螨醇, (mg/kg)	≤	0.2	
六六六(HCH), (mg/kg)	≤	0.2	
滴滴涕(DDT), (mg/kg)	≤	0.2	
敌敌畏, (mg/kg)	≤	0.2	
氰戊菊酯, mg/kg	≤	0.5	

4.5 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.6 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF1070-2005 中规定的方法检验。

5 检验方法

5.1 感官指标

按 GB/T 23776 规定的方法检测。

5.2 理化指标

5.2.1 水浸出物

按 GB/T 8305 规定的方法检测。

5.2.2 粉末

按 GB/T 8311-2013 规定的方法检测。

5.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检测。

5.2.4 总灰分

按 GB 5009.4-2016 规定的方法检测。

5.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检测。

5.2.6 三氯杀螨醇

按 GB/T 5009.176 规定的方法检测。

5.2.7 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定的方法检测。

5.2.8 氰戊菊酯、敌敌畏

按 GB/T 5009.146 规定的方法检测。

5.4 净含量

按 JJF1070 的规定检测。

6 检验规则

6.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

6.2 出厂检验

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括感观、水分、总灰分、净含量、标签。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 1) 产品定型时；
- 2) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 3) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- 5) 国家食品安全监督机构提出要求时。

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

6.5 抽样方法和抽样数量

6.5.1 从每批产品中随机抽取千分之一的样品，不满一千者，亦以千计，每批抽样量不少于 10 个单元包装，分为两份，并分别装入密封袋中，一份送检，一份用于留样观察。

6.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取千分之一的样品，不满一千者，亦以千计，每批抽样量不少于 10 个单元包装，分为两份，并分别装入密封袋中，一份送检，一份用于留样观察。

6.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

7.1.1 销售包装

标签应符合 GB 7718 和国家质检总局 123 号(2009)《食品标识管理规定》的规定。

7.1.2 运输、包装

应符合 GB/T 191 包装储运图示标志的规定。

7.1.2.1 包装

包装规格为：36g（12 包）；60g（12 包）；其他包装规格可根据市场要求或合同另定。

7.1.2.2 内包装材料

应符合 GB/T 16332 的规定。提线应使用清洁、无毒、不污染茶叶的材料。提线宜为不含荧光物质的原棉线，严禁漂白。提线应热溶固定，不脱落，不断裂。

7.1.2.3 外包装材料

应符合 GB/T 21302 的规定；瓦楞纸箱应符合 GB/T 21302、GB/T 28118 和 GB/T 6543 的规定。

7.2 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.3 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

7.4 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 18 个月。