

**T/GZCX**

**团 体 标 准**

T/GZCX 011—2021

**刺梨叶茶**

*Rosa roxburghii* Tratt leaf tea

2021 - 06 - 21 发布

2021 - 08 - 01 实施



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由贵州省刺梨产业研究院提出。

本标准由贵州省刺梨行业协会归口。

本标准起草单位：贵州省刺梨产业研究院。

本标准主要起草人：任廷远、谭书明、丁筑红、胡萍、俞露。

本标准为首次发布。

# 刺梨叶茶

## 1 范围

本标准规定了刺梨叶茶（*rosa roxburghii* Tratt leaf tea）的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。本标准适用于以刺梨叶为原料加工制成的代用茶。

## 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/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 食品中农药残留最大限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定方法

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

NY/T 2140 绿色食品 代用茶

《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号术语和定义

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

刺梨叶茶 *rosa roxburghii* Tratt leaf tea

采摘刺梨树鲜叶，经清洗、杀青、揉捻、炒干、整形、提香等工艺发酵或不发酵、添加或不添加其它非刺梨叶原料制成的刺梨叶茶。

### 4 技术要求

4.1 正常刺梨树叶，无污染、无黄叶、病叶。

#### 4.2 基本要求

4.2.1 品质正常，无劣变、无异味。

4.2.2 不着色，不含添加剂。

#### 4.3 感官品质

刺梨叶茶感官品质应符合表1的要求。

表1 感官品质

项目	品质	检验方法
形态	应具有该原料应有的自然品质特征。	NY/T 2140 规定中附录 A 的检验方法
香气	特有的香味	
滋味	具有刺梨叶茶天然的香味	
汤色	具有刺梨叶茶天然固有的干茶色泽、汤色和叶底色泽。	
其他要求	无霉变，无劣变，无污染，无异味	

#### 4.4 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	检验方法
水分（质量分数）（%）	≤7.5	GB/T 5009.3
水浸出物（质量分数）（%）	≥33.0	GB/T 8305
灰分（质量分数）（%）	≤12.0	GB/T 5009.4
粗纤维/%（质量分数）	≤16.0	GB/T 8310
碎末茶/%（质量分数）	≤6.0	GB/T 8311

#### 4.5 污染物及农药残留限量

4.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 标准中关于茶叶中污染物限量要求及规定。

4.5.2 农药残留限量应符合 GB 2763 标准中关于茶叶中农药残留限量要求及规定。

#### 4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按JJF 1070的规定执行。

### 5 检验规则

按照5.3~5.5所确定的项目进行检验，其他要求应符合 NY/T 1055的规定。

### 6 标签

应符合 GB 7718 的规定 5 技术要求

### 7 包装、运输和贮存

#### 7.1 包装

7.1.1 包装材料干燥、清洁、无异气味，不影响刺梨叶茶品质。

7.1.2 包装要牢固、防潮、整洁，能保护刺梨茶品质，便于装卸、仓储和运输。

7.1.3 包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

#### 7.2 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防雨、防曝晒；装卸时轻放轻卸。严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装混运。

#### 7.3 贮存

产品应贮于清洁、干燥、阴凉、无异气味的专用仓库中，仓库周围应无异气污染。