

ICS 67.140.10

X 55

# 团体标准

T/MCX 001 - 2022

德昂酸茶

De'ang Acid Tea

2022-05-24 发布

2022-06-24 实施

芒市茶业协会

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。

本文件由德宏州市场监督管理局提出。

本文件由芒市茶业协会归口。

本文件起草单位：云南德凤茶业有限公司、芒市志成茶业有限公司、芒市四季茶业有限公司、德宏州茶叶技术推广站、芒市茶叶技术推广站、德宏州市场监督管理局、德宏州德昂族研究学会。

本文件主要起草人：杨明帮、杨世达、任国敏、梁名志、王晓云、文勤枢、李玉强、张颖周、张学周、杨建华、杨善海、杨腊三、卢凤美、李富恒、段双梅、王岩顺、张艺、杨祖贵、赵腊退、郭财荣、赵玉月、杨志明、线加荣。

# 德昂酸茶

## 1 范围

本文件规定了德昂酸茶的术语和定义、类型与等级、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于德宏傣族景颇族自治州行政区域内以云南大叶种鲜叶为原料,采用特定的加工工艺制成的德昂酸茶。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- 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 8310 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB/T 9833.1-2013 紧压茶 第1部分:花砖茶
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T30375 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
- 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

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 德昂酸茶

以云南大叶种鲜叶为原料，采用杀青、揉捻、厌氧发酵等特定的加工工艺制成，具有酸香酸爽等独特品质特征的茶叶。

#### 3.2 云南大叶种茶

分布于云南省行政区域内定型叶面积 $\geq 40\text{cm}^2$ 的各种茶树的总称。

#### 3.3 厌氧发酵

是指经杀青、揉捻后的茶叶在厌氧环境条件下，发生以厌氧菌作用为主的一系列反应过程。

#### 3.4 德昂酸茶湿茶

厌氧发酵后不再经干燥处理的德昂酸茶。

#### 3.5 德昂酸茶干茶

厌氧发酵后经过干燥处理的德昂酸茶。

#### 3.6 春制（或捣碎）

在木棒等外力作用下，德昂酸茶由条状变成茶泥状的过程。

### 4 类型、等级和实物标准样

#### 4.1 类型

德昂酸茶按加工工艺及品质特征分为德昂酸茶湿茶和德昂酸茶干茶两种。德昂酸茶干茶又分为：德昂酸茶散茶和德昂酸茶紧压茶。

#### 4.2 等级

4.2.1 德昂酸茶湿茶不分级。

4.2.2 德昂酸茶散茶按品质特征分为：特级、一级至十级共 11 个等级。

4.2.3 德昂酸茶紧压茶外形有圆饼形、方块、条块等多种形状和规格。

#### 4.3 实物标准样

不设实物标准样。由企业按加工工艺要求进行生产留存。

### 5 要求

#### 5.1 鲜叶

##### 5.1.1 鲜叶质量

鲜叶采自德宏傣族景颇族自治州行政区域内的云南大叶种茶的新梢，应保持芽叶完整、新鲜、匀净，无污染和无其他非茶类夹杂物。

##### 5.1.2 鲜叶采摘

根据云南大叶种茶特性和德昂酸茶加工要求进行合理采摘。手工采摘应提手采。

##### 5.1.3 鲜叶装运

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

#### 5.2 加工工艺流程

##### 5.2.1 德昂酸茶湿茶

鲜叶摊放→杀青→揉捻→厌氧发酵→湿茶。

##### 5.2.2 德昂酸茶干茶

###### 5.2.2.1 德昂酸茶散茶

鲜叶摊放→杀青→揉捻→厌氧发酵→干燥→精制→包装。

###### 5.2.2.2 德昂酸茶紧压茶

鲜叶摊放→杀青→揉捻→厌氧发酵→舂制（或捣碎）→做型→干燥→包装。

鲜叶摊放→杀青→揉捻→厌氧发酵→干燥→精制→蒸压成型→干燥→包装。

##### 5.2.3 加工环境

符合GB 14881的规定。

#### 5.3 质量要求

##### 5.3.1 品质

###### 5.3.1.1 基本要求

品质正常，无劣变、无异味，洁净，不含非茶类夹杂物。德昂酸茶干茶不得加入任何添加剂。德昂酸茶湿茶可与配料拌混食用，所用配料应符合 GB 2760 的规定。

### 5.3.1.2 感官品质

5.3.1.2.1 德昂酸茶湿茶感官品质应符合表 1 的规定。

表 1 德昂酸茶湿茶感官品质特征

外形				内质	
条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味
肥嫩紧实	青褐润亮，芽毫显	匀整	匀净	草本酱香	醇厚甘爽

5.3.1.2.2 德昂酸茶散茶感官品质应符合表 2 的规定。

表 2 德昂酸茶散茶感官品质特征

级别	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥嫩紧结	黄褐润芽毫显	匀整	匀净	酸香浓郁	浓醇甘爽、微酸生津	橙黄明亮	柔嫩显芽
一级	肥壮紧结	褐绿润显毫	匀整	匀净	酸香浓厚	浓醇回甘、微酸生津	黄浓明亮	柔嫩较显芽
三级	紧结	褐绿尚润	匀整	匀净带嫩梗	酸香浓纯	醇厚回甘、微酸生津	黄浓尚亮	嫩匀
五级	紧实	褐尚润	尚匀整	尚匀稍带梗	酸香尚浓	浓厚回甘、微酸生津	黄欠亮	肥壮
七级	尚紧实	褐欠润	尚匀整	尚匀带梗	酸香纯正	醇和回甘、微酸生津	黄稍浊	粗壮
九级	粗松	褐稍花	欠匀整	欠匀带梗片	酸香平和	纯正回甘、微酸生津	黄浊	粗老

### 5.3.1.2.3 德昂酸茶紧压茶感官品质

5.3.1.2.3.1 由德昂酸茶散茶，经精制、蒸压成型的德昂酸茶紧压茶外形色泽褐绿油润，形状端正匀称、松紧适度、平滑整齐、不起层脱面；内质香气独特酸香、滋味微酸回甘生津、汤色黄浓明亮、叶底褐绿。

5.3.1.2.3.2 由春制（或捣碎）、做型的德昂酸茶紧压茶外形色泽深褐油润或褐绿，形状松紧适度、大小匀称、不起层脱面；内质香气独特酸香、滋味微酸回甘生津、汤色黄浓明亮、叶底黄褐。

## 5.3.2 理化指标

5.3.2.1 德昂酸茶湿茶的理化指标应符合表3的规定。

表3 德昂酸茶湿茶理化指标

项目	指标
水分, g/100g $\geq$	50.0
总灰分, g/100g $\leq$	8.0
水浸出物, % $\geq$	30.0
粗纤维, % $\leq$	14.0
茶多酚, % $\leq$	30.0

5.3.2.2 德昂酸茶干茶的理化指标应符合表4的规定。

表4 德昂酸茶干茶理化指标

项目		指标	
		散茶	紧压茶
水分, g/100g $\leq$		13.0 <sup>a</sup>	12.5 <sup>a</sup>
总灰分, g/100g $\leq$		8.0	8.5
水浸出物, % $\geq$		30.0	30.0
粗纤维, % $\leq$		14.0	15.0
粉末, % $\leq$		0.8	-
茶多酚, % $\leq$		28.0	28.0
注: a 净含量检验时计重水分为 10%			

## 5.3.3 卫生指标

卫生指标应符合表5的规定。

表5 卫生指标

项目	指标
大肠菌群, MPN/100g $\leq$	300
致病菌(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
污染物限量	按 GB 2762 的规定执行
农药残留限量	按 GB 2763 的规定执行

## 5.3.4 净含量

预包装德昂酸茶净含量应符合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》的要求。

## 6 试验方法

### 6.1 取样和试样制备

6.1.1 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

6.1.2 德昂酸茶干茶试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。德昂酸茶湿茶须将样品用 100℃ 烘温预先干燥，待试样冷却后，再进行磨碎。

### 6.2 感官品质检验

#### 6.2.1 德昂酸茶湿茶

##### 6.2.1.1 外形审评方法

将缩分后的有代表性的茶样 1000g~1500g，置于评茶盘中，双手握住茶盘对角，用回旋筛转法，使茶叶分层并顺势收于评茶盘中间，按外形审评内容（条索、色泽、整碎、净度），用目测、手感等方法，通过翻动茶叶、调换位置，反复察看比较外形。

##### 6.2.1.2 内质审评方法

将缩分后的有代表性的茶样 500g~1000g，置于器皿中，按内质审评内容（香气、滋味），一般先嗅香气，再用筷子夹少许品尝滋味。

#### 6.2.2 德昂酸茶干茶

按 GB/T 23776 茶叶感官审评方法执行。

### 6.3 理化指标检验

6.3.1 水分按 GB 5009.3 的规定执行。

6.3.2 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

6.3.3 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

6.3.4 粗纤维按 GB/T 8310 的规定执行。

6.3.5 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3.6 茶多酚按 GB/T 8313 的规定执行，检验时以同一样品的茶汤作为空白。

### 6.4 卫生指标检验

6.4.1 大肠菌群、致病菌按 GB/T 4789.3 和 GB/T 4789.21 的规定执行。

6.4.2 污染物按 GB 2762 的规定执行。

6.4.3 农药残留按 GB 2763 的规定执行

### 6.5 净含量检验

预包装德昂酸茶产品净含量检验按 JJF 1070 的规定执行。德昂酸茶干茶净含量计算按 GB/T 9833.1 中附录 C 的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 抽样

7.1.1 抽样以“批”为单位。在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

每批德昂酸茶均需由生产企业质量检验部门抽检，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) 非预包装的德昂酸茶湿茶：感官品质、水分、灰分。
- b) 预包装的德昂酸茶湿茶：感官品质、水分、灰分、净含量。
- c) 德昂酸茶散茶：感官品质、水分、粉末、净含量。
- d) 德昂酸茶紧压茶：感官品质、水分、灰分、净含量。

#### 7.2.2 型式检验

正常生产情况下，型式检验周期每年进行一次，型式检验项目为本文件5.3规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- c) 产品停产3年以上，又恢复生产时；
- d) 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5.3要求的项目，任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

### 7.4 复检

对检验结果有异议时，可对留存样进行复检或同批产品中重新按 GB/T 8302 加倍取样进行不合格项的复检，以复检结果为准。

## 8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

### 8.1 标志、标签

非预包装的德昂酸茶湿茶不标注标志、标签，而其他的则须标注标志、标签。标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 德昂酸茶干茶包装应符合 GH/T 1070 规定；包装应牢固、洁净、防潮，能保护茶叶品质，便于长途运输。德昂酸茶湿茶应装在洁净密闭容器中。

8.2.2 接触茶叶的内包装材料应符合国家有关规定，包装容器应干燥、清洁、卫生安全、无异味。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。

8.3.2 运输时应防雨、防潮、防暴晒。

8.3.3 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 8.4 贮存

德昂酸茶干茶的贮存应符合 GB/T30375 的规定；德昂酸茶湿茶适宜在 2℃~6℃的条件下贮存。

### 8.5 保质期

在符合8.2~8.4规定的条件下，德昂酸茶干茶适宜长期保存，德昂酸茶湿茶保质期不宜超过12个月。