

T/TJTSS

团体标准

T/TJTSS 0006-2022

肉桂茶

2022 - 10 - 31 发布

2022 - 11 - 01 实施

天津市茶叶学会

发布

目 次

前言	1
1 范围	2
2 规范性引用文件	2
3 术语和定义	3
4 产品等级和实物标准样	4
4.1 产品分类与实物标准样	4
4.2 产品等级与实物标准样	4
5 要求	4
5.1 基本要求	4
5.2 感官品质	4
5.3 理化指标	4
5.4 卫生指标	6
5.5 净含量	6
6 试验方法	6
6.1 感官品质	6
6.2 理化指标	6
6.3 卫生指标	7
6.4 净含量	7
7 检验规则	7
7.1 取样	7
7.2 检验	7
7.3 判定规则	8
7.4 复检	8
8 标志标签、包装、运输和贮存	8
8.1 标志标签	8
8.2 包装	8

8.3 运输	8
8.4 贮存	8
8.5 保质期	9

全国团体标准信息平台

前 言

本标准依据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。

为满足市场对肉桂茶的需求，让更多的茶叶爱好者和消费者领略肉桂茶特有的品质特征，据《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准。

本标准由武夷山小罐茶业有限公司提出，本标准由天津市茶叶学会标准化工作委员会归口。

本标准主要起草单位：武夷山小罐茶业有限公司、武夷山市琪明茶叶科学研究所、武夷山市丹苑名茶有限公司、武夷山溪谷留香茶业有限公司、天津市草木人文化交流有限公司。

本标准主要起草人：郝连奇、吴学进、李华进、侯钊、欧光权、谢冉、李鹤、王盛聪、谢寿桂、叶家亮。

肉桂茶

1 范围

本标准规定了肉桂茶的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于肉桂茶。

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 食品中农药最大残留限量
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 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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 30357.5	乌龙茶 第5部分：肉桂

GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

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

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号令）

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号令）

3 术语和定义

GB/T 14487 确定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 肉桂茶

以山茶属茶种茶树 [*Camellia sinensis*(L.) O.Kuntze] 肉桂茶树品种的叶子、驻芽、嫩茎为原料，经适度萎凋、做青、杀青、揉捻、烘干等独特工序加工而成的肉桂茶叶产品，简称肉桂茶。

3.2 正岩肉桂茶

选用武夷山风景区所辖区域范围内的肉桂茶树品种的叶子、驻芽、嫩茎为原料，采用肉桂茶独特的传统加工工艺制作而成，具有岩韵特征的乌龙茶。

3.3 非正岩肉桂茶

选用武夷山风景区所辖区域范围以外的肉桂茶树品种的叶子、驻芽、嫩茎为原料，采用肉桂茶独特的加工工艺制作而成的的乌龙茶。

3.4 牛栏坑肉桂茶

选用武夷山风景区所辖牛栏坑产区范围内的肉桂茶树品种的叶子、驻芽、嫩茎为原料，采用肉桂茶独特的传统加工工艺制作而成，具有辛香幽长、独具岩韵特征的乌龙茶。

3.5 马头岩肉桂茶

选用武夷山风景区所辖马头岩产区范围内的肉桂茶树品种的叶子、驻芽、嫩茎为原料，采用肉桂茶独特的传统加工工艺制作而成，具有香气辛锐、独具岩韵特征的乌龙茶。

4 产品等级与实物标准样

4.1 各产品等级按照感官品质分为：特级、一级、二级3个等级。

4.2 各产品等级均设置实物标准样，每三年更换一次。实物标准样制作规程按GB/T 18795 的规定执行。

5 要求

5.1 基本要求

应符合 GB/T 30357.5 的规定，茶叶品质正常，且无劣变、无异味、无污染。产品洁净，不含有非茶类夹杂物，不着色，无任何添加剂。

5.2 感官品质

感官品质应符合表 1 的规定。

表 1 肉桂茶感官品质要求

类别	等级	外形				内质			
		条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
正岩肉桂茶	特级	肥壮紧结、重实	乌褐油润	匀整	洁净	具有桂皮辛香、花香浓郁持久	醇厚回甘、岩韵明显	橙黄或橙红、清澈明亮	肥厚软亮、匀齐、红边明显
	一级	较肥壮紧结、较重实	乌褐较润	较匀整	较洁净	带桂皮香、花香清高悠长	浓醇、岩韵较显	橙黄或橙红、尚明亮	较软亮匀齐、红边明显
	二级	尚紧、稍重实	尚乌润、稍带褐红或褐绿	尚匀整	尚洁净	稍带桂皮香、有花香	醇和、岩韵略显	橙黄或者橙红、稍深	尚软尚匀、有红边
非正岩肉桂茶	特级	肥壮紧结、重实	油润	匀整	洁净	浓郁持久，似有乳香或桂皮香	醇厚鲜爽	橙黄或橙红、清澈明亮	肥厚软亮、匀齐、红边明显
	一级	较肥壮紧结、较重实	乌润	较匀整	较洁净	清高悠长	醇厚	橙黄较深	较软亮匀齐、红边明显
	二级	尚结实、稍重实	尚乌润、稍带褐红或褐绿	尚匀整	尚洁净	清香	醇和	深黄泛红	红边欠匀
牛栏坑肉桂茶	特级	肥壮紧结、重实	乌褐油润	匀整	洁净	花香馥郁幽长，似有乳香、桂皮香	醇厚回甘、岩韵明显	橙黄或橙红、清澈明亮	肥厚软亮、匀齐、红边明显
	一级	较肥壮紧结、较重实	乌褐较润	较匀整	较洁净	具有桂皮香、花香清高悠长	浓醇、岩韵较显	橙黄或橙红、尚明亮	较软亮匀齐、红边明显
	二级	尚紧、稍重实	尚乌润、稍带褐红或褐绿	尚匀整	尚洁净	稍带桂皮香、有花香	醇和、岩韵略显	橙黄或者橙红、稍深	尚软尚匀、有红边
马头岩肉桂茶	特级	肥壮紧结、重实	乌褐油润	匀整	洁净	具有辛锐的桂皮香、花香浓郁持久	醇厚回甘、岩韵明显	橙黄或橙红、清澈明亮	肥厚软亮、匀齐、红边明显
	一级	较肥壮紧结、较重实	乌褐较润	较匀整	较洁净	具有桂皮香、花香清高悠长	浓醇、岩韵较显	橙黄或橙红、尚明亮	较软亮匀齐、红边明显
	二级	尚紧、稍重实	尚乌润、稍带褐红或褐绿	尚匀整	尚洁净	稍带桂皮香、有花香	醇和、岩韵略显	橙黄或者橙红、稍深	尚软尚匀、有红边

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 肉桂茶理化指标要求

项 目	指 标
水分 (质量分数) / %	≤ 7.0
总灰分 (质量分数) / %	≤ 6.5
水浸出物 (质量分数) / %	≥ 32.0
碎茶 (质量分数) / %	≤ 16.0
粉末 (质量分数) / %	≤ 1.3
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 4.5

5.4 卫生指标

5.4.1 污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。

5.5 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 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.3 总灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.4 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。

6.2.5 碎茶和粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。

6.2.6 铅检验按 GB 5009.12 的规定执行。

6.3 卫生指标

6.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

6.4 净含量

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、碎茶、粉末和净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为第5章要求中的全部项目，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) 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；

- c) 停产 1 年及以上恢复生产时；
- 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

按第5章要求的项目，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规定加倍取样，进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

8 标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

产品的标志应符合GB/T 191的规定，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》的规定的要求。

8.2 包装

应符合GH/T 1070的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。不得与有毒、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。

8.5 保质期

在符合GB/T 30375规定条件下，肉桂茶适宜长期保存。