ICS 65.020.20
CCS B 16

# T/YJCY

## 荥 经 县 茶 业 协 会 团 体 标 准

T/YJCY 04—2022

# 荥经黑茶

Yingjing Dark tea

（发布稿）

2022－12－06 发布　　2022－12－10 实施

荥经县茶业协会　　发 布

全国团体标准信息平台

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。

本文件由荥经县茶业协会提出并归口。

本文件起草单位：荥经县茶业协会，荥经县农业农村局，荥经县市场监督管理局，四川荥泰茶业有限责任公司，四川省荥经县塔山有限责任公司，成都市农林科学院，成都农业科技职业学院。

本文件主要起草人：聂枞宁、姚清国、卫国、刘晓丽、李仕碧、毛文杰、荆华。

全国团体标准信息平台

全国团体标准信息平台

# 荥经黑茶

## 1 范围

本文件规定了荥经黑茶的术语与定义、产品分类、质量要求、试验方法、净含量及允差、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本文件适用于荥经黑茶的产品质量要求。

## 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/T 2520 冷轧电镀锡钢板及钢带
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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 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 11680 食品包装用原纸卫生标准
GB/T 14487 茶叶感官审评术语
GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 32719.1 黑茶 第1部分 基本要求
GH/T 1071 茶叶贮存通则
GB/T 24690 袋泡茶
NY/T 838 茶叶中氟含量测定方法 氟离子选择电极法
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》
国家质量监督检验检疫总局令关于修改（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 14487 茶叶感官审评术语中确立的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 荥经黑茶

使用荥经县范围内生产的中小叶种茶树鲜叶，按杀青、初揉、渥堆、蒸制、复揉、干燥等传统工艺或特色工艺初制成的黑毛茶，分别再经过筛分、拣选等整形、分级处理，拼配形成的散茶；经过再加工

（蒸压、定型）形成的紧压茶；经经过筛分、窨花、滤袋包装制成的。

### 3.2 散茶

以荥经黑茶的毛茶为原料，经筛分、质选、分级、拼配、提香等工艺制成的黑茶。

### 3.3 紧压茶

以荥经黑茶的毛茶为原料，经拼配、蒸制、成型、烘干等工艺制成的黑茶。

### 3.4 袋泡茶

以荥经黑茶及荥经黑茶原料经各类鲜花窨制的花茶为原料，加工形成的一定规格，用过滤材料包装而成的产品。

### 3.5 荥经黑茶特色工艺

荥经县经过长期实践，在生产中结合历史古法与现代技术综合形成的荥经县独有的黑茶制茶技艺。包括：

特色工艺 1：萎凋-杀青-鼓风摊凉-揉捻-二炒-摊凉-三炒-渥堆-翻堆-毛火-（蒸压）-足火（提香）

特色工艺 2：碎断-拼配原料-蒸茶-渥堆-称料-二次蒸茶-筑砖-发花-干燥

### 3.6 茶叶品质

茶叶感官品质和生化品质的总称，感官品质通常包括外形、汤色、香气、滋味和叶底；生化品质常包括水分、水浸出物、茶多酚、儿茶素组分、氨基酸组分、咖啡碱、黄酮、叶绿素、可溶性糖等常规生化成分，茶叶品质可以用来反映茶叶产品质量的优劣。

## 4 产品分类

根据精制工艺的不同分为：散茶、紧压茶和袋泡茶。

## 5 质量要求

### 5.1 基本要求

符合 GB/T32719.1的要求，具有正常的色、香、味，无异味，无异嗅，无劣变，不含有非茶类物质，不着色，无任何添加剂。

### 5.2 质量分级

荥经黑茶散茶与紧压茶按产品品质特征分为：春凤（特级）、夏姑（一级）和龙团（二级）。袋泡茶不分级。

### 5.3 感官品质要求

5.3.1 荥经黑茶（散茶）感官品质要求应符合表 1 的要求。

**表 1 荥经黑茶（散茶）感官品质要求**

| 级别（名称调整） | 外形 | | | | 内质 | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 条索 | 色泽 | 整碎 | 净度 | 香气 | 汤色 | 滋味 | 叶底 |
| 春凤（特级） | 紧细 | 乌黑油润显锋苗 | 匀整 | 匀净 | 陈香较高 | 橙红或橙黄明亮 | 陈醇甘爽 | 黄褐嫩软 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 夏姑（一级） | 紧结 | 棕褐油润 | 较匀整 | 匀净 | 陈香纯正 | 橙红明亮 | 陈醇厚 | 棕褐较软 |
| 龙团（二级） | 紧实 | 褐尚润 | 尚完整 | 匀带梗 | 陈香较纯 | 红稍暗 | 陈醇厚回甘 | 棕褐较完整 |

5.3.2 荥经黑茶（紧压茶）感官品质要求应符合表 2 的要求。

**表 2　荥经黑茶（紧压茶）感官品质要求**

| 级别（名称调整） | 外形 | 内质 | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 香气 | 汤色 | 滋味 | 叶底 |
| 春凤（特级） | 色泽黑褐、形状端正匀称、不起层脱面 | 陈香浓郁持久 | 红浓明净 | 醇厚、回味甘爽 | 黑褐、嫩软 |
| 夏姑（一级） | 色泽棕褐、形状端正匀称、不起层脱面、撒面均匀、包心不外露 | 陈香浓厚 | 红浓明亮 | 浓醇回甘 | 棕褐较软 |
| 龙团（二级） | 色泽棕褐、形状端正匀称、不起层脱面、撒面均匀、包心不外露 | 陈香较浓 | 橙红明亮 | 醇厚回甘 | 棕褐尚软 |

5.3.3 **袋泡茶**

袋泡茶感官品质：香气纯正，带陈香，滋味醇和，汤色橙红明亮。

5.4　**理化指标**

理化指标应符合表 3 的规定。

**表 3 理化指标**

| 项　目 | 指　　标 | | |
|---|---|---|---|
| | 散茶 | 紧压茶 | 袋泡茶 |
| 水分（质量分数）/（%） | ≤9 | ≤12 | ≤10 |
| 总灰分（质量分数）/（%） | ≤7 | ≤7.5 | ≤7 |
| 水浸出物（质量分数）/（%） | ≥35 | ≥32 | ≥30 |
| 含梗量（质量分数）/（%） | ≤7 | ≤7 | ≤7 |
| 碎茶（质量分数）/（%） | ≤3 | ≤3 | — |
| 粉末茶（质量分数）/（%） | ≤1.5 | — | — |
| 氟含量 mg/Kg | 295 | 295 | 295 |

注：“—”表示无具体要求。

## 5.5 卫生指标

5.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.5.2 农药残留限量

| 编号 | 检验项目 | 计量单位 | 标准值 |
|---|---|---|---|
| 1 | 六六六 | mg/kg | ≤0.2 |
| 2 | 滴滴涕 | mg/kg | ≤0.2 |
| 3 | 氯菊酯 | mg/kg | ≤20 |
| 4 | 联苯菊酯 | mg/kg | ≤5 |
| 5 | 氯氰菊酯（含高效） | mg/kg | ≤20 |
| 6 | 溴氰菊酯 | mg/kg | ≤10 |
| 7 | 乙酰甲胺磷 | mg/kg | ≤0.1 |
| 8 | 杀螟硫磷 | mg/kg | ≤0.5 |
| 9 | 哒螨灵 | mg/kg | ≤5 |
| 10 | 水胺硫磷 | mg/kg | ≤0.05 |
| 11 | 硫丹 | mg/kg | ≤10 |
| 12 | 吡虫啉 | mg/kg | ≤0.5 |
| 13 | 噻嗪酮 | mg/kg | ≤10 |
| 14 | 氟氰戊菊酯 | mg/kg | ≤20 |

其他未描述农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

## 5.6 实物标样

实物标准样为每个等级的最低标准，各等级均设实物标准样，有效期为 3 年。实物标准样的制备应符合 GB/T 18795 规定。

# 6 试验方法

## 6.1 感官品质检测

茶叶感官审评应符合 GB/T 23776 （茶叶感官审评方法）中的关于环境、方法、审评设备、审评人员、审评结果与判定等的规定执行。

## 6.2 理化指标

6.2.1 试样的制备按照 GB/T 8303 规定执行。

6.2.2 水分检验按照 GB 5009.3 规定执行。

6.2.3 水浸出物检验按照 GB/T 8305 规定执行。

6.2.4 总灰分检验按照 GB 5009.4 规定执行，以干物质计。

6.2.5 碎茶和粉末检验按照 GB/T 8311 规定执行。

6.2.6 荼经黑茶的氟含量检测按照 NY/T 838 规定执行。

## 7 净含量及允差

应符合原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》的规定。

## 8 检验规则

### 8.1 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。

### 8.2 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

### 8.3 抽样

应符合 GB/T 8302 中的规定。

### 8.4 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官指标、水分、净含量及允许短缺量等。

### 8.5 型式检验

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 6 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。

### 8.6 判定规则

所检项目全部符合标准判为合格，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。

## 9 标志标签、包装、运输、贮存和保质期

### 9.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令[2009] 第 123 号的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。包装背面可按照产品送样检测结果标注茶褐素含量，并注明送检机构。

### 9.2 包装

内包装复合食品包装袋材料聚乙烯 (PE)/ 聚丙烯(PP) /聚氯乙烯(PVC)应符合 GB/T 21302 的要求，马口铁盒应符合 GB/T 2520 的要求；外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

### 9.3 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。

### 9.4 贮存

应符合 GH/T 1071 中关于温度、湿度、卫生管理、安全防范等的相关规定，贮存于清洁、干燥、

卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的专用仓库，原料及产品不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。产品常温下贮存，湿度以 55~60%为宜，产品间应留有一定间隙。

### 9.5 保质期

在符合本文件规定条件下，本品可长期保存。

## 10 产品溯源

### 10.1 生产记录

产品在生产前需按照批次，考量原料地点、生产产品工艺类别、生产班组、生产时间四个因素建立生产识别码，并造册记录。各批次生产识别码在造册中记录成品数量及库存位置。

### 10.2 整改及召回制度

按月对库存各批次产品进行抽样检查，结合生产识别码记录抽样结果。如检测中不符合本文件要求产品质量标准的茶样，需对采样批次进行复检，复检结果不符合本文件要求产品质量标准的产品需及时整改或销毁，对于已流入市场的应及时进行召回处理。

全国团体标准信息平台