

团 体 标 准

T/SNCX 001-2022
替代T/SNCX 001-2017

寿宁高山红茶

Shouning alpine black tea

2022-07-29 发布

2022-10-01 实施

前 言

本文件根据GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的的结构和起草规则编写》进行起草。

本文件代替T/SNCX 001-2017《寿宁高山红茶》，与T/SNCX 001-2017相比，除了结构性调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 调整修改部分引用文件；
- 增加寿宁金骏眉、寿宁花香红茶、寿宁金牡丹三个术语和定义；
- 修改寿宁花香红茶感官品质特征；
- 增加寿宁金骏眉、寿宁金牡丹感官品质和理化指标。

本文件由寿宁县茶业协会提出并归口。

本文件由寿宁县茶业协会批准。

本文件起草单位：寿宁县茶业协会、寿宁县茶产业发展中心、福建省天禧御茶园茶业有限公司、寿宁县张天福生态茶场、寿宁县龙虎山茶场、寿宁县天福缘茶厂、福建景红农业开发有限公司、寿宁县梦之乡农业开发有限公司、福建景泰茶业有限公司、寿宁县闽轩茶叶有限公司、寿宁县韵品轩农业发展有限责任公司。

本文件适用于寿宁县辖区内寿宁县茶协会会员。

本文件主要起草人：郭胡津、钟凤莲、郭晓清、范世朗、郭尧福、杨建福、陈强、叶允寿、卢明基、陈翠英、陈晓岚、魏明秀、龚存德、龚振录、范志兴、张明、王菊弟、林诚忠、周乃柏。

本文件及其所代替的历次版本发布情况为：

- 2017年年首次发布为T/SNCX 001-2017；
- 本次为第二次修订。

寿宁高山红茶

1、范围

本文件规定了寿宁高山红茶的术语和定义、分级及实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于寿宁县辖区内生产的寿宁高山红茶产品。

2、规范性引用文件

下列文件中的内容通过本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 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/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 8311 茶 粉末与碎茶含量测定

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

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）年第123号

3、术语和定义

GB/T 14487 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

寿宁高山红茶 shouning alpine black tea

以寿宁县辖区内海拔在500米以上茶园种植生产的金牡丹、金观音、福云6号等茶树品种及本地菜茶的嫩梢为原料，经萎凋（翻、抖）、揉捻、发酵、干燥、精制（拼配）、复焙等特定工艺制作而成具有特定品质特征的红茶产品。

3.2

寿宁金骏眉 shouning jinjumei

以寿宁县辖区内海拔在500米以上茶园种植生产的金牡丹、金观音、梅占等茶树品种的单芽为原料，经萎凋（翻、抖）、揉捻、发酵、干燥、精制（拼配）、复焙等特定工艺制作而成具有特定品质特征的红茶产品。

3.3

寿宁花香红茶 shouning flower aroma black tea

以寿宁县辖区内海拔在500米以上茶园种植生产的福云6号、金观音、白芽奇兰等茶树品种的一芽一、二、三叶为原料，经萎凋（翻、抖）、揉捻、发酵、干燥、精制（拼配）、复焙等特定工艺制作而成具有特定品质特征的花果香红茶产品。

3.4

寿宁金牡丹 shouning jinmudan

以寿宁县辖区内海拔在500米以上茶园种植生产的金牡丹品种的一芽一、二、三叶为原料，经萎凋（翻、抖）、揉捻、发酵、干燥、精制（拼配）、复焙等特定工艺制作而成具有特定品质特征的花果香红茶产品。

3.5

翻、抖 turn、shake

寿宁高山红茶在萎凋过程中运用翻动或抖动的手法和措施。

4 产品分类分级与实物标准样

4.1 寿宁高山红茶根据品种、原料要求及产品品质特征的不同，分为寿宁金骏眉、寿宁花香红茶、寿宁金牡丹三类产品。

4.2 每种产品的每一等级均设实物标准样，每五年更换一次。

5 要求

5.1 鲜叶原料

新鲜、匀净、无质变的单芽、一芽一、二、三叶及同等嫩度的对夹叶。

5.2 基本要求

具有正常的色、香、味，不含有非茶类夹杂物和添加剂，无异味，无异嗅，无劣变。

5.3 感官品质

5.3.1 寿宁金骏眉的感官品质特征应符合表1的要求。

表1 寿宁金骏眉感官品质

级别	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	芽头肥壮、显锋苗、金毫多	乌油润	匀整	净	花果香馥郁、持久	鲜醇甘爽	橙红、明亮	全芽、匀嫩、软亮

5.3.2 寿宁花香红茶的感官品质特征应符合表2的要求。

表2 寿宁花香红茶感官品质

级别	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结、重实	乌油润	匀整	净	花果香幽长	鲜爽甘醇	橙红、明亮	软嫩、匀亮
一级	紧结、重实	乌润	匀整	净	花果香显	醇厚	橙红亮	柔软、红亮
二级	较紧结、较重实	乌较润	较匀整	较净	有花果香	较醇厚	较红亮	较柔软、较红亮

5.3.3 寿宁金牡丹的感官品质特征应符合表3的要求。

表3 寿宁金牡丹感官品质

项目等级	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结、重实	乌油润	匀整	净	蜜花香浓郁	鲜爽甘醇	橙红明亮	软嫩、匀亮
一级	紧结、较重实	乌润	匀整	净	蜜花香较显	醇厚	橙红较亮	柔软、较红亮

5.4 理化指标

理化指标应符合表4的规定。

表4 理化指标

项目	指标
水分(质量分数)/%	≤ 7.0
总灰分(质量分数)/%	≤ 6.5
粉末(质量分数)/%	≤ 1.0
水浸出物(质量分数)/%	≥ 32

注：粉末含量为寿宁花香红茶、寿宁金牡丹的指标。

5.5 质量安全指标

5.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.5.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.6 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 取样

按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2 感官品质检验

按 GB/T 23776 的规定执行。

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 粉末

按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3.4 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

6.4 质量安全指标检验

6.4.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

6.4.2 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

6.5 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 取样

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。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、总灰分、粉末和净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件第 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) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时;
- c) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时;
- d) 停产一年及以上恢复生产时。

7.3 判定规则

7.3.1 出厂检验时凡不符合出厂检验项目的产品,均判为不合格产品。

7.3.2 型式检验时凡不符合本文件第5章规定的产品,均判为不合格产品。

7.4 复检

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 规定加倍随机取样进行不合格项目的复检,以复检结果为准。

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。

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、防曝晒措施。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。
