

# T/BSGC

团 体 标 准

T/BSGC 006—2023



2023 - 04 - 15 发布

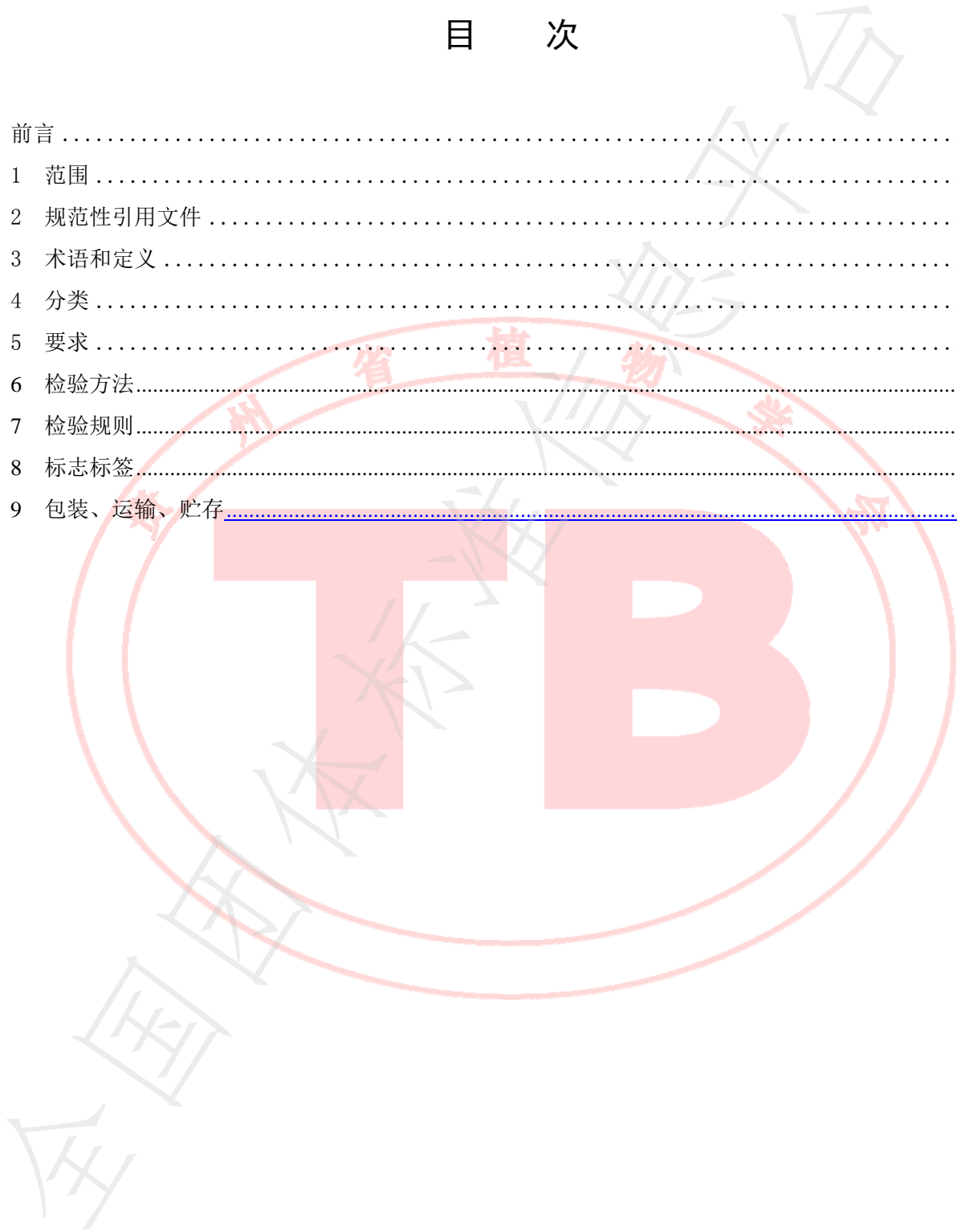
2023 - 05 - 01 实施

贵州省植物学会 发布



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 分类 .....	2
5 要求 .....	2
6 检验方法 .....	3
7 检验规则 .....	3
8 标志标签 .....	4
9 包装、运输、贮存 .....	4



浙江省植物

台州团体标准

TB

## 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》给出的规则起草。

本文件由贵州省分析测试研究院、金沙县农业农村局、贵州金沙贡茶茶业有限公司提出。

本文件由贵州省植物学会归口。

本文件起草单位：金沙县农业农村局、贵州省分析测试研究院、金沙县农业产业发展服务中心、金沙县农产品质量检测中心、金沙县农业技术推广服务中心、贵州省检测技术研究应用中心、贵州金沙贡茶茶业有限公司、贵州绿环科技检测有限公司、贵州金丽茶业有限公司、贵州三丈水生态发展有限公司、金沙县清池张氏茶庄、贵州弘丹成农业生态有限责任公司、金沙县梦樵茶业有限责任公司、金沙县清池贡茶有限责任公司。

本文件主要起草人：王艺、谢德钧、梅松举、李荣华、龙义勤、朱德艳、樊庆、邹兴、陈华夏、陈志翔、罗兴英、刘浩、高陆、于娟、袁立会、丁玲、郑雪梅、高林燕、安晓双、王有盈、刘欢、杜昌竹、于佳一、陈坤菊、吴玲、邱城、张德勇、李东阳、袁静、何光汶、郑济奎、贾兴莲。

# 金沙贡茶 红茶

## 1 范围

本文件规定了金沙贡茶红茶的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标识标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于金沙贡茶红茶。

## 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 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定
- GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾的测定
- GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- 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 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 23776 茶叶感官审评方法
- 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
- 国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005） 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第 123 号令（2009） 食品标识管理规定（修订版）

## 3 术语和定义

以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

金沙贡茶 红茶 Jinsha Tribute tea black tea

生长在金沙县境内，以适宜加工金沙贡茶红茶的金沙贡茶品种生产的鲜叶为原料，按照特定工艺制成的具有特定品质特征的红茶产品。

## 4 分类

4.1 卷曲形 等级：特级、一级、二级。

4.2 珠形 等级：特级、一级、二级。

## 5 要求

### 5.1 原料要求

原料要求应符合表 1 的规定。

表 1 原料要求

原料	要求
茶青	按最终产品要求选择嫩度，新鲜、无机械损伤、无夹杂物、无变质叶、无病虫叶

### 5.2 基本要求

具有正常红茶的色、香、味，不含非茶类夹杂物，不着色，不含添加剂，无异味、无劣变。

### 5.3 感官品质

感官品质应符合表 2 的要求。

表 2 感官品质

类别	级别	外形	内质			
			香气	滋味	汤色	叶底
卷曲形	特级	条索紧细、匀整、洁净、乌润	鲜甜、持久	鲜爽醇厚	红艳明亮	嫩匀红亮
	一级	条索紧结、较匀整、洁净、栗褐、较油润	甜香，尚持久	浓醇	红亮	红亮尚匀
	二级	条索紧实、较匀整、洁净、黄褐、尚润	果高	尚浓醇	红尚亮	红尚匀亮
珠形	特级	颗粒细圆重实、匀整、洁净、乌润	甜香高，持久	鲜爽醇厚	红艳明亮	红亮，匀整
	一级	颗粒圆结尚重实、尚匀整、洁净、栗褐尚润	甜香高，尚持久	浓醇	红亮	红亮，尚匀整
珠形	二级	颗粒圆整尚紧实、较匀整、洁净、栗褐较润	香高	尚浓醇	红尚亮	红尚匀整

### 5.4 理化指标

理化指标应符合表 3 的要求。

表 3 理化指标

项目	单位	指标		
		特级	一级	二级

水分	g/100g	≤6.5	≤6.5	≤7.0
总灰分	g/100g	≤6.0	≤6.5	≤6.5
粉末	%	≤1.0	≤1.0	≤1.0
粗纤维	%	≤14.0	≤14.0	≤15.0
水浸出物	%	≥36.0	≥34.0	≥30.0
茶多酚	%	≥10	≥10	≥10
锌	mg/kg	≥30	≥20	≥10
硒	mg/kg	≥0.2	≥0.2	≥0.1
钾	mg/100g	≥500	≥500	≥500

## 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 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 5.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005）的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 取样

取样按 GB/T 8302 的规定执行。

### 6.2 感官品质

感官品质按 GB/T 23776 的规定执行。

### 6.3 理化指标

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 粗纤维按 GB/T 8310 的规定执行。

6.3.5 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

6.3.6 茶多酚按 GB/T 8313 的规定执行。

6.3.7 锌按 GB 5009.14 的规定执行。

6.3.8 硒按 GB 5009.93 的规定执行。

6.3.9 钾按 GB 5009.91 的规定执行。

### 6.4 净含量

净含量检验按 JJF 1070 的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以同一茶叶品种,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,同批产品的品质一致。

## 7.2 取样

按 GB/T 8302 的规定执行。

## 7.3 检验

### 7.3.1 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、净含量、标志、标签。

### 7.3.2 型式检验

型式检验项目为本文件 5.2—5.6 的全部项目,检验周期为每年一次。有下列情况之一时,应对产品质量进行型式检验:

- a) 新产品试制时;
- b) 如原料有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 生产地址、生产设备或加工工艺发生较大变化,可能影响茶叶产品质量时;
- d) 停产一年以上又恢复生产时;
- e) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

## 7.4 判定规则

7.4.1 凡有劣变、有污染、有异味者,该批产品判为不合格。

7.4.2 检验结果符合本文件 5.2—5.6 所规定项目要求,则判定该批产品合格。

7.4.3 检验结果中任何一项不符合要求,则判定该批产品不合格。

7.3.1 检验结果全部符合本文件规定指标的要求,则判定该批产品合格。

7.3.2 检验结果中任何一项不符合要求,则判定该批产品不合格。

## 7.5 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 规定加倍取样,对不合格项进行复检,以复检结果为准。

## 8 标志标签

产品的标志标签应符合 GB 7718 的规定。产品运输包装上的储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 9 包装、运输、贮存

### 9.1 包装

产品包装应符合 GH/T 1070 的规定。

### 9.2 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、防暴晒措施,不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 9.3 贮存

产品贮存应符合 GB/T 30375 的规定。

