

团 体 标 准

T/TEA 001-2019

柑 皮 茶 制 品

Products made of citrus peel with tea leaves

2019-07-01 发布

2019-07-01 实施

广东省茶文化研究会

发布

前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》给出的规则起草。

本标准贯彻执行GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》。

本标准的附录为资料性附录。

本标准由广东省茶文化研究会提出并归口。

本标准起草单位：广东省茶文化研究院、江门市喜双逢农业科技有限公司、江门市新会区伍和兴陈皮有限公司、江门市芸香柑柠陈皮茶业有限公司。

本标准主要起草人：林楚生、李英伟、陈松荣、余懋坚。

柑皮茶制品

1 范围

本标准规定了柑皮茶制品的范围、规范性引用文件、术语和定义、分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于柑皮茶制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版本均不适用于本标准，然而，鼓励本剧本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
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 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 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验沙门氏菌检验
GB 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验志贺氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.11	食品安全国家标准 食品微生物学检验β型溶血性链球菌检验
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
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 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 水浸出物的测定
GB/T 8311	茶 粉末和碎茶含量测定
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
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 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 23776	茶叶感官审评方法
GB/T 24690	袋泡茶
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 30768	食品包装用纸与塑料复合膜、袋
GB/T 31748	茶鲜叶处理要求
JF 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[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家食品药品监督管理局令第12号《食品召回管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令《食品标识管理规定》	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 柑皮 citrus peel

应采用大小适中、成熟适度，风味正常，无严重畸形、干瘪，无病虫害及机械伤所引起腐烂现象的新鲜柑果掏空果肉后留下的果皮。

3.2 缺陷 fruit defects

由于自然、生物、机械或人为因素的作用，对果实造成的各种损伤，以及果实在生长发育和采摘贮运过程中造成的浮皮、裂果、冻伤、腐烂、水肿、枯水、日灼等部分或全部失去食用价值的状况。

3.3 柑皮茶制品 citrus peel tea production

柑皮茶制品即采用以新鲜或干制的柑皮、茶叶为主要原料，经拼配、干燥、包装而成的饮用植物制品。

3.4 小青柑 little citrus

未成熟的柑橘，根据柑皮颜色和柑果体积大小，根据柑果的成熟程度依次分为胎柑、小青柑、青柑、二红柑、大红柑。

3.5 柑普茶 citrus peel Puer tea

柑普茶即采用以新鲜或干制的柑皮和普洱茶（熟茶）为主要原料，经拼配、干燥、包装而成的填充型柑皮茶制品。

4 产品分类及生产工艺

柑皮茶制品按外观形态分为填充型柑皮茶制品、拼配散茶型柑皮茶制品、拼配紧压型柑皮茶制品、袋泡型柑皮茶制品。

4.1 填充型柑皮茶制品

在新鲜柑果掏空果肉后留下的柑皮中填入茶叶，经干燥、包装而成的含茶制品，如柑普茶。

填充型柑皮茶制品：鲜果→挖果→装茶→干燥→包装→装箱→检验→入库

4.2 拼配散茶型柑皮茶制品

以干制的柑皮、茶叶为主要原料，经拼配、干燥、包装而成的茶饮用植物制品。

拼配散茶型柑皮茶制品：原料→拼配→干燥→称重→包装→封口→装箱→检验→入库

4.3 拼配紧压型柑皮茶制品

以干制的柑皮、茶叶为主要原料，经拼配、压制、干燥、包装而成的饮用植物制品。

拼配紧压型柑皮茶制品：原料→拼配→称重→压制→干燥→包装→封口→装箱→检验→入库

4.4 袋泡型柑皮茶制品

以干制的柑皮、茶叶为主要原料，经拼配、包装而成的饮用植物制品。

袋泡型柑皮茶制品：原料→拼配→干燥→称重→包装→封口→装箱→检验→入库

5 要求

5.1 基本要求

生产过程中原辅料采购、加工、包装、贮存、运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理体系应符合国家法律法规及GB 14881《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》的规定。

5.2 原料要求

原料应符合GB 2762、GB 2763以及相应食品安全标准和有关规定。柑皮果面不应打蜡，填充型柑皮茶制品的柑皮应采用新鲜果实；袋泡型柑皮茶制品应符合GB/T 24690的规定。

5.3 感官要求

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
组织形态	柑皮应干燥，无霉变、无虫蛀等缺陷。	将样品置于清洁、干燥白色瓷盘中，在自然光下观察组织形态，检查杂质；按包装说明冲泡后品尝滋味气味。
香气	纯正，应具有柑橘的香气。	
汤色	橙黄或深红，明亮。	
滋味	醇和。具备相应的香气和滋味，无霉味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

5.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/%	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分/%	≤ 7.0	GB 5009.4
水浸出物/%	≥ 30.0	GB/T 8305
铅(以pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 300	GB 4789.3
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	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11

食品添加剂	不添加食品用香料和香精，其他食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。	按照GB 2760规定的测定方法
污染物限量（除Pb和上述致病菌外）	应符合GB 2762的规定	按照GB 2762规定的测定方法
农药残留限量	应符合GB 2763的规定	按照GB 2763规定的测定方法

5.5 净含量及允许短缺量

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》的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

参考GB/T 23776、GB/T 14487中规定的方法进行测定，详见附录。

6.2 净含量检验

按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次生产的同品种、同规格的产品为一批。

7.2 抽样

按GB/T 8302的规定进行抽样。在成品仓库内随机抽取样品，贴封签，标明产品名称、规格、生产日期、班次、抽样日期、抽样人姓名。每批抽样数独立包装应不少于8个（不含净含量抽样），样品量总数不少于0.5 kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

7.3 检验

7.3.1 原辅材料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

7.3.2 出厂检验

7.3.2.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、灰分和标签。

7.3.2.2 产品出厂

每批产品须经工厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

7.3.3 型式检验

7.3.3.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行

—新产品投产前；

—出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；

—更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；

停产半年及以上，再恢复生产时；

国家市场管理或监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.3.2 检验项目为本标准规定的全部项目

7.4 判定规则

- 7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。
- 7.4.2 微生物检验项目的结果中有一项不符合本标准规定时，判该批产品为不合格产品。
- 7.4.3 检验项目（除微生物项目外）如有一项（含一项）不合格，应在同批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格，则判该批次产品为不合格产品

8 标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回

8.1 标签和标志

8.1.1 标签

预包装食品标签应符合GB 7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》和国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号的规定标注，标签中应按本标准第4条第1款的规定标示分类名称，并最少应标明下列事项：

- a) 名称、规格、净含量
- b) 生产日期；
- c) 成分或者配料表；
- d) 生产者的名称、地址、联系方式；
- e) 保质期；
- f) 产品标准代号；
- g) 贮存条件；
- h) 所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；
- i) 生产许可证编号；
- j) 法律、法规规定必须标明的其它事项。

8.1.2 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191《包装储运图示标志》的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装材料应符合GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.9、GB 9683、GB/T 28118、GB/T 30768的规定。如外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

8.2.2 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 贮存和运输

8.3.1 贮存、运输和装卸的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，产品在运输中必须遮盖，严防中途污染和日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等不良因素，不得与有毒、有害或有异味的物品一同贮存、运输，并做好防虫、防鼠、防霉工作。

8.3.2 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、透气、避光、无异味的室内，仓库周围应无异味气体污染。产品贮存应离地不少于20 cm，离墙不少于30 cm。贮存环境应维持相对湿度在60% 以下。

8.3.3 在符合以上条件的情况下，产品可长期保存。

8.4 产品召回

按照国家食品药品监督管理总局令第12号《食品召回管理办法》有关规定执行。

附录
(资料性附录)
柑皮茶制品感官审评方法

1 总则

1.1 感官审评

是指按照规定的审评程序,依专业审评人员正常视觉、嗅觉、味觉和触觉评定柑皮茶制品的外形和内质,以确定其等级和品质。

1.2 感官审评分类

分为填充型柑皮茶制品、拼配散茶型柑皮茶制品、拼配紧压型柑皮茶制品、袋泡型柑皮茶制品四类。

2 审评

2.1 审评原则

外形审评侧重形状(或条索)和色泽两项因子;内质审评侧重香气、滋味两项因子。

2.2 审评项目

2.2.1 填充型柑皮茶制品审评项目分外形(形状、色泽)和内质(香气、汤色、滋味、叶底)。

2.2.2 拼配散茶型柑皮茶制品审评项目分外形(条索、整碎、色泽、净度)和内质(同填充型)。

2.2.3 拼配紧压型柑皮茶制品审评项目分外形(形状、匀整、松紧、色泽)和内质(同填充型)。

2.2.4 袋泡型柑皮茶制品外形仅对茶袋滤纸质量和包装情况进行检查,主要审评内质(同填充型)。

2.3 审评方法

2.3.1 取样方法

填充型柑皮茶制品使用随机取样法:按GB/T 8302规定的抽取件数随机抽件,置于扦样匾(盘)中,并查看样品间品质是否一致。若样品差异明显,应将该样品捏碎后将柑皮与茶分离,充分拌匀后,再按照拼配散茶型柑皮茶制品执行。

其他类型柑皮茶制品按照GB/T 8302、GB/T 24690规定执行。

2.3.2 外形审评

拼配紧压型柑皮茶制品审评其形状规格、松紧度、匀整度、表面光洁度和色泽。分里、面茶的紧压茶,审评是否起层脱面,包心是否外露等。

袋泡型柑皮茶制品外形仅对茶袋滤纸质量和包装情况进行检查。

2.3.3 内质审评

2.3.3.1 填充型柑皮茶制品

单个样品小于10 g的,取一个样品去盖后(不要捏碎),置于150mL的标准审评杯中,注入沸水至杯满,加盖浸泡5 min,将茶汤沥入评茶碗中,审评次序为:汤色、香气、滋味、叶底。

单个样品大于等于10 g的,按GB/T 8302规定的取样数量取样后,将样品捏碎后充分拌匀,按照2.3.3.2的方法进行审评。

- a) 汤色:除柑白茶外,均以红浓明亮、红亮剔透为好;深红色为正常;汤色深暗、浑浊者为差。柑白茶以橙黄明亮为好;浅黄尚明亮为正常;汤色浑浊者为差。
- b) 香气:比香气的纯度、持久性及高低。以香气馥郁或浓郁者为好;香纯正为正常,带异味、杂味者为劣质茶。
- c) 滋味:比滋味的浓度、顺滑度、回甘度。以入口顺滑、浓厚、回甘、生津的为好;醇和回甘为正常;带酸味、苦味重、涩味重为差;异味、怪味为劣质茶。
- d) 叶底:以青绿或红褐、有光泽、匀齐一致,用手指触摸有弹性为好;色泽花杂、暗淡、碳化,或用手指触摸如泥状为差。

2.3.3.2 拼配散茶型柑皮茶制品/拼配紧压型柑皮茶制品

称取有代表性的茶样3.0 g或5.0 g茶水比(质量体积比)1:50,置于相应的审评杯中,注满沸水,浸泡3 min,按冲泡次序依次等速将茶汤沥入评茶碗中,审评汤色、嗅杯中香气、尝滋味后,进行第二次冲泡,时间5 min,沥出茶汤依次审评汤色、香气、滋味、叶底。结果以第二泡为主,综合第一泡进行评判。

2.3.3.3 袋泡型柑皮茶制品

取一袋置于150mL评茶杯中,注满沸水,加盖浸泡3 min后揭盖上下提动袋茶两次(两次提动间隔1 min),提动后随即盖上杯盖,至5 min沥茶汤入评茶碗中,依次审评汤色、香气、滋味和叶底。叶底审评茶袋冲泡后的完整性。

3 结果判定

3.1 评分方法

按照GB/T 23776的规定执行。

3.2 审评因子评分系数

各类别审评因子评分系数见表3。

表 3 各类别柑皮茶制品审评因子评分系数 %

类别	外形(a)	汤色(b)	香气(c)	滋味(d)	叶底(e)
填充型柑皮茶制品	20	10	30	30	10
拼配散茶型柑皮茶制品	20	15	25	30	10
拼配紧压型柑皮茶制品	20	10	30	35	5
袋泡型柑皮茶制品	10	20	30	30	10

3.3 审评记录

用茶叶审评记录表,对每只审评茶样的外形、内质各项审评因子进行评分,并用GB/T 14487规定的评茶术语具体描述和记录清楚。