

ICS 67.140.10
X 55

团 体 标 准

T/LCCX 002.3-2020

绿春茶

第 3 部分：红茶

Lvchun tea—

Part3: Black tea

2020 年 10 月 01 日发布

2020 年 11 月 01 日实施

绿春县茶叶协会发布

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、等级与实物标准样.....	2
4.1 分类.....	2
4.2 等级.....	2
4.3 实物标准样.....	2
5 要求.....	2
5.1 基本要求.....	2
5.2 感官品质.....	2
5.3 理化指标.....	4
5.4 食品安全指标.....	4
5.5 净含量.....	4
6 试验方法.....	4
7 检验规则.....	5
7.1 取样.....	5
7.2 检验.....	5
7.3 判定规则.....	5
7.4 复验.....	5
8 标志标签、包装、运输和贮存.....	6
8.1 标志标签.....	6
8.2 包装.....	6
8.3 运输.....	6
8.4 贮存.....	6

前 言

本标准是绿春县茶叶产品系列的团体标准。T/LCCX 002 分为以下几个部分：

——第 1 部分：基本要求

——第 2 部分：绿茶

——第 3 部分：红茶

——第 4 部分：白茶

本部分为 T/LCCX 002 第 3 部分。

本标准参考 GB/T 1.1 给出的规则起草。

本标准由绿春县茶叶协会提出并组织实施。

本标准由绿春县茶叶协会归口。

本标准起草单位：绿春县茶叶协会、上海市茶叶行业协会。

本标准主要起草人：陶晓林、尚晓、白冰、朱开明、李永德、施七文、卢陈山、黄立新。

首批承诺执行本标准单位：绿春县绿鑫生态茶业有限公司、云南彤瑞茶业有限公司、绿春县大水沟生态茶业有限公司、绿春迅来茶业有限公司、绿春县玛玉茶厂、绿春县森泉茶业厂。

本标准于 2020 年 10 月 01 日首次发布。

绿春茶

第 3 部分：红茶

1 范围

本部分规定了绿春红茶的分类、等级与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本部分适用于以山茶属茶树种[*Camellia sinensis* (L.) O.kuntze]的芽、叶、嫩梢等为原料，经过萎凋、揉捻（切）、发酵、干燥等工艺加工而成的，具有特定品质特征的绿春红茶。

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 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 8309 茶 水溶性灰分碱度测定
- 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 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 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
- T/LCCX 002.1 《绿春茶 第 1 部分：基本要求》
- 《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第 75 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

绿春红茶 Lvchun black tea

在绿春县行政区域范围内，采用春季单芽或一芽一二叶的大叶种鲜叶为原料，通过萎凋、揉捻、发酵、干燥、精制等工序制成的工夫红茶，如绿春金毫、绿春金针、绿春荒生红、绿春野生红等。

3.2

绿春特种红茶 Lvchun special black tea

在绿春县行政区域范围内，采用春季单芽或一芽一叶的大叶种鲜叶、放荒3年以上的大叶种茶树茶园的鲜叶为原料，通过萎凋、揉捻、发酵、干燥、精制等工序制成的工夫红茶，如绿春金毫、绿春金针、绿春荒山红等。

3.3

绿春条形红茶 Lvchun striped black tea

在绿春县行政区域范围内，以大叶种茶树品种的鲜叶为原料，通过萎凋、揉捻、发酵、干燥、精制等工序制成的条形红茶。

3.4

绿春碎形红茶 Lvchun broken black tea

在绿春县行政区域范围内，以本地群体种、玛玉茶、云抗十号、雪芽100号等大叶茶树品种的鲜叶为原料，通过萎凋、揉切、发酵、干燥、风选、筛分等工序制成的碎形红茶。

4 分类、等级与实物标准样

4.1 分类

绿春红茶根据加工工艺的不同，分为绿春特种红茶、绿春条形红茶以及绿春碎形红茶。

4.2 等级

4.2.1 绿春特种红茶按照产品感官品质的不同，分为：特种特等、特种一等。

4.2.2 绿春条形红茶按照产品感官品质的不同，分为：特级、一级、二级、三级。

4.2.3 绿春碎形红茶按照产品规格和感官品质的不同，分为：碎茶一号、碎茶二号、碎茶三号、碎茶四号、碎茶五号、末茶。

4.3 实物标准样

绿春红茶每种各等级设一个标准样，每三年换样一次。实物标准样的制备应符合 GB/T 18795 的规定。

5 要求

5.1 基本要求

应符合 T/LCCX 002.1 的要求。

5.2 感官品质

5.2.1 绿春特种红茶

应符合表 1 的规定。

表 1 绿春特种红茶感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特种特等	肥壮紧实、 多锋苗	匀齐	净	乌褐油润， 金毫显	甜香浓郁 持久	鲜浓醇	红艳明亮	芽叶肥嫩 匀整红亮
特种一等	肥壮紧实	匀齐	净	乌褐润，显 金毫	甜香浓郁	鲜醇厚	红艳	肥嫩红亮

5.2.2 绿春条形红茶

应符合表 2 的规定。

表 2 绿春条形红茶感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥嫩紧秀锋苗 齐	匀齐	净	金毫满披	浓郁持久	鲜浓醇	红艳明亮	芽头匀整 红亮
一级	肥硕紧秀多锋 苗	匀齐	净	乌褐油润金 毫显露	浓郁	鲜醇厚	红艳	肥嫩多芽 红亮
二级	肥壮紧结有锋 苗	尚匀齐	较净	乌褐润多金 毫	香浓	鲜醇较厚	红艳	肥嫩含芽 明亮
三级	肥壮紧实	匀整	尚净	乌褐尚润有 金毫	香纯浓	浓醇	红亮	柔嫩尚红 亮

5.2.3 绿春碎形红茶

应符合表 3 的规定。

表 3 绿春碎形红茶感官品质要求

级别	项目						
	外形		香气	滋味	汤色	叶底	
	规格	特征					
碎茶一号	9 孔底 10 孔面	颗粒紧实、金毫显 露、匀齐、色润	鲜爽、强烈 持久	浓强、鲜爽	红艳、明亮	嫩匀、红亮	
碎茶二号	12 孔底 14 孔面	颗粒细紧，匀净、 色润	香高、鲜爽	浓强、尚鲜爽	红艳、明亮	红匀嫩、明亮	
碎茶三号	10 孔底 12 孔面	颗粒紧结、匀净、 色润	鲜、尚持久	鲜爽、尚浓强	红亮	红匀嫩、尚亮	

表 3 (续)

碎茶四号	9 孔底 10 孔面	颗粒尚紧结、稍含嫩茎、色尚润	尚鲜	浓尚鲜	尚红亮	红匀、尚亮
碎茶五号	16 孔底 24 孔面	颗粒细紧、匀净、色润	鲜、强烈	浓厚、尚鲜强	红艳、明亮	红匀嫩、明亮
末茶	24-32 目 (粗末)	细砂粒状、较重实、较匀净、色尚润	纯正	浓强	深红尚明	红匀
	32-60 目 (细末)	细砂粒状、较重实、尚匀净、色尚润	纯正	浓强	深红尚明	红尚匀

5.3 理化指标

理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项目 ^a	指标			
	特种红茶	条形红茶		碎形红茶
		特级、一级	二级、三级	
水分 (质量分数) /%	≤			
总灰分 (质量分数) /%	≤6.5			≥4.0; ≤8.0
粉末 (质量分数) /%	≤	0.8	1.0	1.2
水浸出物 (质量分数) /%	≥	36	36	34
水溶性灰分, 占总灰分 (质量分数) /%	≥	45		
水溶性灰分碱度 (以 KOH 计) (质量分数) /% ^b	≥1.0; ≤3.0			
酸不溶性灰分 / (g/100g)	≤	1.0		
粗纤维 (质量分数) /%	≤	16.5		
茶多酚 (质量分数) /%	≥	9.0		
a: 粗纤维、茶多酚、儿茶素、酸不溶性灰分、水溶性灰分、水溶性灰分碱度为参考指标				
b: 当以每 100g 磨碎样品的毫克当量表示水溶性灰分碱度时, 其限量为: 最小值 17.8; 最大值为 53.6				

5.4 食品安全指标

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留限量应符合 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 感官品质检验按 GB/T 23776 的规定执行。

- 6.2 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。
- 6.3 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。
- 6.4 总灰分、水溶性灰分、酸不溶性灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。
- 6.5 水溶性灰分碱度检验按 GB/T 8309 的规定执行。
- 6.6 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。
- 6.7 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。
- 6.8 粗纤维检验按 GB/T 8310 的规定执行。
- 6.9 茶多酚检验按 GB/T 8313 的规定执行。
- 6.10 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。
- 6.11 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。
- 6.12 净含量检验按 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

出厂检验项目为净含量、感官品质、水分、粉末。每批产品经检验合格、签发合格证后，方可出厂。

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，正常生产时每年至少进行 1 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) 停产一年及以上，恢复生产时；
- d) 国家监管部门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照 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

产品标志应符合 GB/T 191 的规定。产品标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

产品包装应符合 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、防暴晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品的贮存应符合 GB/T 30375 的规定。应贮存于清洁、干燥、无异味的专用仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。
