

团 体 标 准

T/HYCX 001—2026
代替T/ZJCY 001—2019

紫 金 蝉 茶

Zijin Chan Tea

2026 - 05 - 20 发布

2026- 05 - 20 实施

河源市茶叶协会 发 布

目 次

目次 I

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 原料要求 2

5 产品要求 2

 5.1 基本要求 2

 5.2 感官指标 2

 5.3 感官等级 3

 5.4 理化指标 3

 5.5 卫生指标 4

 5.6 净含量 4

6 加工过程卫生要求 4

7 检验方法 4

 7.1 取样、备样 5

 7.2 感官指标审评 5

 7.3 感官等级判定 5

 7.4 理化指标 5

 7.5 卫生指标 5

 7.6 净含量 5

8 检验规则 5

 8.1 组批 5

 8.2 抽样 5

 8.3 出厂检验 5

 8.4 型式检验 6

 8.5 判定规则 6

 8.6 复检 6

9 标志、标签、包装、运输和贮存 6

 9.1 标志 6

 9.2 标签 6

 9.3 包装 6

 9.4 运输 6

 9.5 贮存 6

10 最佳品尝期 7

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本标准代替T/ZJCY 001—2019《紫金蝉茶》，与T/ZJCY 001—2019相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

——修改了“紫金蝉茶”的术语定义，增加了“花果蜜韵”“茶鲜叶”的术语定义；

——修改了原料要求，增加引用T/44GDS 007《紫金蝉茶鲜叶分级标准》；

——修改了绿茶、红茶、乌龙茶的感官品质要求，调整了各等级的外形、汤色、香气、滋味、叶底的描述，并增加了感官等级判定规则；

——调整了产品等级，绿茶和红茶由三个等级修改为四个等级；

——修改了理化指标，调整了水分、总灰分、水浸出物和粉末的限量，删除了粗纤维指标；

——增加了加工过程卫生要求和最佳品尝期；

——更新了规范性引用文件。

本文件由河源市农业农村局提出。

本文件由河源市茶叶协会归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院茶叶研究所、河源市农业技术推广中心、紫金县农业综合服务中心、紫金县斗记茶业有限公司、广东金丰号农业发展有限公司、广东黄花现代农业发展有限公司、紫金县金山茶业科技发展有限公司、紫金县承龙嶂龙王绿茶业有限公司、紫金县沐林听风生态农业有限公司、河源市元吉岭农业科技有限公司、紫金县敬梓客家皇茶场、紫金县柏华茶叶种植农民专业合作社、琴江源农业（河源）有限公司、紫金县青林峰茶业有限公司、紫金县欧家农业发展有限公司、紫金县祥发农业科技发展有限公司、紫金县紫城镇白溪金萱茶家庭农场、广东青林峰农业科技有限公司、双云峰（广东）农业发展有限公司、紫金县果丰种植农民专业合作社、紫金乐里茶业开发有限公司、河源市天仙湖农业发展有限公司。

本文件主要起草人：凌彩金、张建中、韦曼华、刘宇锋、杨志豪、温巧君、李伟志、陈荣发、黄鼎强、钟铁戈、梁冬霞、周巧仪、曹越、郑伟东、黄炽林、钟秉基、杜寿华、龚仕东、朱子营、欧阳紫立、陈惠良、彭雪菁、张宇航、陈丽存、钟志杰、叶志坚、韦大维、袁兴华、赖巧芳、魏莉兰、李伟志、王捷才。

紫金蝉茶

1 范围

本文件规定了紫金蝉茶的术语和定义、原料要求、产品要求、加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和最佳品尝期。

本文件适用于河源市紫金县行政区域内生产加工的具有特定品质的紫金蝉茶产品。

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 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 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
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 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 粉末和碎茶含量测定
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 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 30375 茶叶贮存
GB/T 40633 茶叶加工术语
GH/T 1070 茶叶包装通则
NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏 通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
T/44GDTs 007 紫金蝉茶鲜叶分级标准
食品标识监督管理办法 国家市场监督管理总局令[2025]第100号
定量包装商品计量监督管理办法 国家市场监督管理总局令[2023]第70号

3 术语和定义

GB/T 40633和GB/T 14487界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

紫金蝉茶 Zijin chan tea

在河源市紫金县行政区域范围内采用茶小绿叶蝉刺吸（叮咬）后的茶树鲜叶加工而成具有“花果蜜韵”感官品质、“蜜香甜”特征的茶产品。

3.2

花果蜜韵 flower-fruity-honey flavor character

蝉茶所特有的花香、果香、蜜香与醇甜爽口滋味的综合体现。

3.3

茶鲜叶 fresh tea leaves

从山茶科山茶属茶树[*Camellia sinensis*(L.) O. Kuntze]上采摘的新梢，作为各类茶叶加工的原料。

4 原料要求

4.1 芽叶宜完整、新鲜、匀净，不夹带茶果、老枝叶，无夹杂物。

4.2 茶鲜叶分级应符合 T/44GDS 007 的规定。

5 产品要求

5.1 基本要求

品质正常，无异味、无劣变，不得含有非茶类夹杂物，不使用任何食品添加剂。

5.2 感官指标

紫金蝉茶按品类分为绿茶、红茶和乌龙茶，质量等级及感官指标应符合表1~表3的规定。

表1 紫金蝉茶绿茶感官品质要求

等级	外形	汤色	香气	滋味	叶底
特级	卷曲紧结，黄绿润，显毫，匀净	黄绿，明亮	花蜜香馥郁，持久	花蜜韵显著，鲜醇回甘	黄绿亮，匀整，柔软
一级	卷曲紧结，黄绿较润，带毫，匀整	黄绿，明亮	花蜜香显著，持久	花蜜韵较显著，浓醇	黄绿亮，匀整
二级	卷曲较紧结，黄绿，较匀	黄绿，亮	花蜜香较显	花蜜味较显，醇正	黄绿，较匀整
三级	卷曲尚紧结，黄绿，尚匀	黄绿，亮	有花香	带花蜜甜味，醇和	黄绿，尚匀整

表2 紫金蝉茶红茶感官品质要求

等级	外形	汤色	香气	滋味	叶底
特级	条索紧结，红褐乌润， 金毫显，匀净	橙红，明亮	花蜜香馥郁， 持久	花果蜜韵显著， 甜醇	红亮，匀整，柔 软
一级	条索紧结，红褐乌较润， 金毫显，匀整	橙红，明亮	花蜜香显著， 持久	花果蜜韵显， 甜醇	红亮，匀整
二级	条索较紧结，乌褐，带毫， 较匀	橙红，亮	花蜜香较显	花果蜜味较显， 甜醇	红，较匀整
三级	条索尚紧结，乌褐，尚匀	橙红，亮	有花香	带花果甜味， 较醇	红，尚匀整

表3 紫金蝉茶乌龙茶感官品质要求

等级	外形	汤色	香气	滋味	叶底
特级	褐绿黄红白相间，芽毫显 著，芽叶成朵，匀净	琥珀色或橙红， 明亮	花蜜香馥郁，持久	花果蜜韵显著， 甜醇	红褐亮，完整
一级	色间协调，显毫，匀整	橙黄或橙红， 明亮	花蜜香显著，持久	花果蜜韵显， 甜醇	红褐亮，完整
二级	色间协调，较显毫，较匀整	橙黄或橙红，亮	花香较显	带花果甜味， 醇正	红褐亮，较完整

5.3 感官等级

应符合表4的规定。

表4 感官等级要求

等级	因子	总分
特级	香气、滋味符合特级要求，外形、汤色和叶底有1项及以上符合特级要求	90及以上
一级	香气、滋味符合一级及以上要求，外形、汤色和叶底有1项及以上符合一级要求	80及以上
二级	香气、滋味符合二级及以上要求，外形、汤色和叶底有1项及以上符合二级要求	70及以上
三级	香气、滋味符合三级及以上要求，外形、汤色和叶底有1项及以上符合三级要求	60及以上
注1：因子包括外形、汤色、香气、滋味和叶底；		
注2：总分指各因子加权总得分；		

5.4 理化指标

理化指标应符合表5~表7的规定。

表5 紫金蝉茶绿茶理化指标

项目	指标	
	特级~一级	二级~三级
水分（质量分数）/ %	≤ 6.0	
总灰分（质量分数）/ %	≤ 7.5	
粉末（质量分数）/ %	≤ 1.0	≤ 1.5
水浸出物（质量分数）/ %	≥ 35	≥ 30

表6 紫金蝉茶红茶理化指标

项目	指标	
	特级~一级	二级~三级
水分（质量分数）/ %	≤ 6.0	
总灰分（质量分数）/ %	≤ 6.5	
粉末（质量分数）/ %	≤ 1.0	≤ 1.5
水浸出物（质量分数）/ %	≥ 30	≥ 25

表7 紫金蝉茶乌龙茶理化指标

项目	指标	
	特级~一级	二级
水分（质量分数）/ %	≤ 6.0	
总灰分（质量分数）/ %	≤ 6.5	
粉末（质量分数）/ %	≤ 1.0	≤ 1.5
水浸出物（质量分数）/ %	≥ 30	≥ 25

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《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 取样、备样

7.1.1 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

7.1.2 样品制备按 GB/T 8303 的规定执行。

7.2 感官指标审评

按GB/T 23776的规定执行。

7.3 感官等级判定

7.3.1 评分方法

各审评因子得分和加权总得分按GB/T 23776的规定执行。

7.3.2 等级的判定

7.3.2.1 全部审评因子均符合对应等级的要求，判定产品为对应等级。

7.3.2.2 香气、滋味符合对应等级的要求，外形、汤色和叶底有1项及以上符合对应等级要求，同时各审评因子加权总得分满足对应等级总分的要求（见表4），判定产品为对应等级。

7.4 理化指标

7.4.1 水分的检验按 GB 5009.3 的规定执行。

7.4.2 总灰分的检验按 GB 5009.4 的规定执行。

7.4.3 粉末的检验按 GB/T 8311 的规定执行。

7.4.4 水浸出物的检验按 GB/T 8305 的规定执行。

7.5 卫生指标

7.5.1 污染物限量的检验按 GB 2762 的规定执行。

7.5.2 农药残留限量的检验按 GB 2763 的规定执行。

7.6 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

取样以“批”为单位。同一天生产的产品为一批次，同批产品的品质和规格应一致。

8.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

8.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验合格并签发质量合格证的产品方可出厂。出厂检验项目为感官指标、水分和净含量。

8.4 型式检验

型式检验每年应不少于 1 次，型式检验项目为第 5 章规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- (1) 新产品投产时；
- (2) 生产中，若工艺或设备、原料有较大改变，可能影响产品质量时；
- (3) 因人为或自然因素使生产环境发生较大改变时；
- (4) 国家质量监督机构或质量管理主管部门提出型式检验要求时。

8.5 判定规则

按第 5 章规定的项目检验，检验结果全部符合要求时，则产品判为合格品；检验结果中若有一项或一项以上不符合要求时均判为不合格产品。

8.6 复检

对检验结果有争议时，应对留存样进行不合格项目的复检，无留存样时应在同批次产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍抽样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

9 标志、标签、包装、运输和贮存

9.1 标志

应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 标签

应符合 GB 7718 和《食品标识监督管理办法》的规定。

9.3 包装

9.3.1 产品应符合 GB/T 1070、GB 23350 的规定。

9.3.2 直接接触产品的包装材料应符合 GB 4806.4、GB 4806.5、GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9、GB 4806.13 的规定。

9.4 运输

运输应符合 NY/T 1999 的规定。运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有稳固、防潮、防淋、防晒措施。装卸时应轻装轻卸，防止挤压、碰撞。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装和混运。

9.5 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

10 最佳品尝期

紫金蝉茶红茶及紫金蝉茶乌龙茶产品最佳品尝期为自生产之日起36个月，紫金蝉茶绿茶产品最佳品尝期为自生产之日起24个月。
