ICS  67.140.10

**X** 55

 团 体 标 准

T/CSTEA

陈年武夷岩茶

2020 - ××- ××发布

2020- ×× - ××实施

海峡两岸茶业交流协会   发布

前  言

本标准按照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。

本标准由六禾（武夷山）茶业有限公司提出。

本标准由海峡两岸茶业交流协会归口。

本标准起草单位：六禾（武夷山）茶业有限公司、福建农林大学。

本标准主要起草人：

陈年武夷岩茶

1. 范围

本标准规定了陈年武夷岩茶的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于存放5年以上的陈年武夷岩茶。

1. 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 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 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 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

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令 [2005］第75号《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 [2009］第123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

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

陈年武夷岩茶

在适宜的贮存环境条件下，储存时间超过7年，无霉变劣变，具备“陈醇润活”之陈香陈韵的茶品。

3.2

初期陈茶

在适宜的贮存环境条件下，储存时间在七年以上，十三年以下的陈年武夷岩茶。

3.3

中期陈茶

在适宜的贮存环境条件下，储存时间在十四年以上，二十年以下的陈年武夷岩茶。

3.4

后期陈茶

在适宜的贮存环境条件下，储存时间在二十一年以上，三十年以下的陈年武夷岩茶。

3.5

老茶

在适宜的贮存环境条件下，储存时间在三十一年以上的陈年武夷岩茶。

1. 分类

按贮存时间的不同分为初期陈茶、中期陈茶、后期陈茶和老茶。

1. 要求
	1. 基本要求

无异味、无霉变、无劣变，不添加任何添加剂。

* 1. 感官指标

陈年武夷岩茶感官品质应符合表1的规定。

1. 陈年武夷岩茶（散茶）感官品质要求

|  |  |
| --- | --- |
| 类 别 | 项 目 |
| 外 形 | 内 质 |
| 条索 | 整碎 | 净度 | 色泽 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 初期陈茶 | 紧结 | 匀整 | 洁净 | 乌褐有光泽 | 有陈香 | 醇和较酸 | 橙红、清澈 | 匀整、柔软 |
| 中期陈茶 | 紧结 | 匀整 | 洁净 | 乌褐 | 陈香显  | 醇和带酸 | 深红、清澈 | 匀整、柔软 |
| 后期陈茶 | 紧结 | 匀整 | 洁净 | 乌褐、较润 | 陈香显，带草蜜香或五谷香 | 陈醇浓厚 | 暗红 | 匀整、柔软 |
| 老 茶 | 紧结 | 匀整 | 洁净 | 灰褐、较润 | 陈香浓郁，带参香 | 陈醇浓厚、顺滑 | 暗红 | 匀整、柔软 |

* 1. 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 |
| 水分（质量分数）/% ≤ | 7.0 |
| 粉末（质量分数）/% ≤ | 1.3 |
| 碎茶（质量分数）/% ≤ | 16 |
| 灰分（质量分数）/% ≤ | 6.5 |
| 水浸出物（质量分数）/% *≥* | 32.0 |

* 1. 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

1. 试验方法
	1. 感官品质

按GB/T 23776的规定执行。

* 1. 理化指标

6.2.1试样的制备按GB/T 8303的规定执行。

6.2.2水分按GB 5009.3的规定执行。

6.2.3总灰分按GB 5009.4的规定执行。

6.2.4粉末按GB/T 8311的规定执行。

6.2.5水浸出物测定按GB/T 8305的规定执行。

* 1. 净含量

按JJF 1070的规定执行。

1. 检验规则
	1. 取样

7.1.1 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。

7.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

* 1. 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、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章规定的项目，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。

* 1. 判定规则

按本文件第5章规定的项目，任一项目不符合规定，均判定该批产品不合格。

* 1. 复检

对检验结果有争议时，应对留存样或在同批产品中重新按 GB/T 8302 的规定加倍取样对所争议的项目进行复检，以复检结果为准。

1. 标志、标签、包装、运输和贮存
	1. 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191 的规定，产品的标签应符合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。

* 1. 包装

应符合GH/T 1070的规定。包装容器应用干燥、清洁、卫生、无异味、便于运输的材料制成，接触茶叶的包装材料应符合GB 9683、GB 4806.7、GB 4806.8、GB4806.9等标准的规定。

* 1. 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时必须有防雨、防潮、防暴晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

* 1. 贮存

应符合GB/T 30375 的规定。产品可长期保存。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_