ICS  67.140.10

**X** 55

团 体 标 准

T/CSTEA

永春水仙茶

Yongchun Shuixian Oolong tea

2020 - ××- ××发布

2020- ×× - ××实施

永春县茶叶同业公   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\*\*\*\*提出。

本标准由永春县茶叶同业公会归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

永春水仙茶

1. 范围

本标准规定了永春水仙茶的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于永春水仙茶。

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/T 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30357.1 乌龙茶 第1部分：基本要求

GB/T 30357.4 乌龙茶 第4部分：水仙

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 35863 乌龙茶加工技术规范

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。

永春水仙茶 Yongchun shuixian Oolong tea

选用福建水仙茶树品种的鲜叶为原料，经适度萎凋、做青、杀青、揉捻、烘干等工序制作而成的条形乌龙茶。

1. 分类

根据加工工艺的不同，永春水仙茶分为清香型和浓香型。

1. 要求
   1. 基本要求

符合GB/T 30357.1的要求，具有正常的色、香、味，无异味，无劣变，不含有非茶类物质，不着色，无任何添加剂。

* 1. 加工工艺

加工工艺符合应符合GB/T 35863的规定。

* 1. 感官指标

5.3.1基本要求

具有正常的色、香、味，不含非茶类夹杂物。无异味、无霉变、无劣变，不添加任何添加剂。

5.3.2感官品质

5.3.2.1清香型永春水仙茶感官品质应符合表1的规定

1. 清香型永春水仙茶感官品质要求

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 级别 | 项目 | | | | | | | |
| 外形 | | | | 内质 | | | |
| 形状 | 整碎 | 净度 | 色泽 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 壮结 | 洁净 | 匀整 | 砂绿油润 | 浓郁鲜锐、品种特征明显 | 浓醇鲜爽、品种特征显 | 金黄  清澈明亮 | 肥嫩软亮、红边鲜艳 |
| 一级 | 壮结 | 洁净 | 匀整 | 砂绿  尚油润 | 尚浓郁、品种特征明显 | 浓醇、品种特征尚显 | 金黄明亮 | 肥厚软亮、红边明显 |
| 二级 | 壮实 | 较洁净 | 较匀整 | 黄褐尚润 | 较清纯、品种特征尚显 | 较浓醇 | 橙黄较明亮 | 软亮、  红边尚显 |
| 三级 | 尚壮实 | 尚洁净 | 尚匀整 | 黄褐 | 纯正 | 尚浓 | 深橙黄尚明 | 尚软、  有红边 |

5.3.2.2 浓香型永春水仙茶感官品质

浓香型永春水仙茶感官品质应符合GB/T 30357.4的规定。

* 1. 理化指标

理化指标应符合表4的规定。

表4理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 水分（质量分数）/% ≤ | 7.0 |
| 碎茶（质量分数）/% ≤ | 16 |
| 粉末（质量分数）/% ≤ | 1.3 |
| 总灰分（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 试样制备按GB/T 8303的规定执行。

6.2.2 水分检验按GB 5009.3的规定执行。

6.2.3 总灰分检验按GB 5009.4的规定执行。

6.2.4 粉末检验按GB/T 8311的规定执行。

6.2.5 水浸出物检验测定按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

型式检验项目为本标准第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

按本标准第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。

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