

团 体 标 准

T/MZSCX 01—2021

梅州柚花茶

Meizhou Pomelo flower scented tea

2022-X-X 发布

2022-X-X 实施

梅州市茶叶协会 发布

前 言

本文件按GB/T 1.1-2020提出的规则起草。

本文件由梅州市农林科学院茶叶研究所提出。

本文件由梅州市茶叶协会归口。

本文件起草单位：梅州市农林科学院茶叶研究所、广东省梅州市质量计量监督检测所、广东凯达茶业股份有限公司、兴宁力量农业有限公司、五华县绿源生物科技有限公司、广东苏记祥实业有限公司、梅州市小密茶业有限公司、梅州市年丰实业有限公司、广东龙岗马山茶业股份有限公司、梅州振声生态农业旅游有限公司、梅州市华顺农林发展有限公司、梅州市万福春高山云雾茶专业合作社、五华昌源茶叶发展专业合作社、梅州市均保实业有限公司、广东茗丰茶业有限公司、平远县鸿基生态园有限公司、梅州市茶叶协会。

本文件主要起草人：黄海英、刘容飞、赖榕辉、黄秀鑫、肖丽红、谢雄辉、卓国宁、房丹、刘斯程、曾浩、王建、李志威、谢真生、周梦珍、林彩容、伍卫才、丘亮伟、黄雪平、廖远东、李利欢、周卫雄、邹克梅、张贺云、赖法卫、刘科文、毛汉威、苏勇平、刘锋、陈志勇、饶幸霞、黄飞绮、谢建旺、刘德营、温伦奎、张伟山、陈俊平、谢渊、王钢东。

本文件于2021年12月2日首次发布，2022年X月X日修订，2022年X月X日实施。

梅州柚花茶

1 范围

本文件规定了梅州柚花茶术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、运输及贮存。

本文件适用于以梅州生产的绿茶、红茶、乌龙茶等原料，与沙田柚花、蜜柚花等柚花，按一定比例混合窈制而成的梅州柚花茶产品。

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，仅所注日期的版本适用于本文件。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 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8311 茶 粉末及碎茶含量测定

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶

GB/T 14456.3 绿茶 第3部分：中小叶种绿茶

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30357.6 乌龙茶 第6部分：单丛

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 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

柚花茶 Pomelo flower scented tea

以绿茶、红茶、乌龙茶等原料与柚花按一定比例混合窈制的花茶产品。

4 产品分类

产品根据茶坯原料的不同，分为柚花炒青绿茶、柚花烘青绿茶、柚花红茶和柚花单丛茶。

5 要求

5.1 基本要求

5.1.1 绿茶、红茶、乌龙茶等茶坯原料品质应分别符合 GB/T 13738.2、GB/T 14456.3、GB/T 30357.6 等要求，具有正常的色、香、味，不含有非茶类物质和添加剂，无异陈味、无劣变。

5.1.2 柚花应全开放、饱满、无劣变、无污染。

5.2 感官品质

5.2.1 柚花炒青绿茶感官品质应符合表 1 规定

表 1 柚花炒青绿茶感官品质要求

级别	外形	香气	汤色	滋味	叶底
特级	紧结，匀整，灰绿润	鲜灵、浓郁、持久	黄明亮	鲜浓纯爽	嫩软匀齐，黄绿明亮
一级	紧结，匀整，灰绿润，有嫩茎	浓尚鲜	黄亮	浓醇爽	嫩匀，黄绿明亮
二级	紧实，尚匀整，灰绿尚润，稍带梗片	浓	黄明	浓醇	嫩尚匀，黄绿亮
三级	尚紧实，尚匀整，黄绿或灰绿，有梗片	尚浓	黄尚亮	浓尚醇	尚嫩匀黄绿

5.2.2 柚花烘青绿茶感官品质应符合表 2 规定

表 2 柚花烘青绿茶感官品质要求

级别	外形	香气	汤色	滋味	叶底
特级	紧细有锋苗、匀净、绿黄润	鲜灵、浓郁、持久	黄绿明亮	浓纯爽	嫩软匀齐，黄绿明亮
一级	紧结有锋苗、匀净、绿黄润	浓尚鲜	黄绿亮	浓醇	嫩匀，黄绿明亮
二级	尚紧结，尚匀整，稍有嫩茎，绿黄	浓	黄绿明	尚浓醇	嫩尚匀，黄绿亮
三级	尚紧，尚匀整，有嫩茎，尚绿黄	尚浓	黄绿尚亮	醇和	尚嫩匀黄绿

5.2.3 柚花红茶感官品质应符合表 3 规定

表 3 柚花红茶感官品质要求

级别	外形	香气	汤色	滋味	叶底
----	----	----	----	----	----

特级	乌黑油润，细紧，匀净	浓郁持久	橙红明亮	醇厚甘爽	细嫩，红亮
一级	乌润，紧细，较匀净	浓郁尚持久	橙红亮	醇厚爽口	匀嫩，红亮
二级	乌尚润，紧细，匀整	浓	红明	醇和尚爽	嫩匀红尚亮
三级	尚乌润，尚紧细，较匀整	尚浓	红尚明	醇和	尚嫩匀尚红

5.2.4 柚花单丛茶感官品质应符合表 4 规定

表 4 柚花单丛感官品质要求

级别	外形	香气	汤色	滋味	叶底
特级	紧结重实，匀净、褐润	浓郁持久	橙红明亮	甜醇回甘，高山韵显	肥厚软亮，匀整
一级	较紧结重实，较匀整、褐润	浓郁尚持久	橙红亮	浓醇回甘	较肥厚软亮，较匀整
二级	尚紧结重实，较匀整、褐尚润	浓	红明	尚醇厚	尚软亮
三级	尚紧结，尚匀整、褐尚润	尚浓	红尚明	尚醇稍厚	稍软欠亮

5.3 理化指标

理化指标符合表 5 规定

表 5 柚花茶理化指标

项目	指标
水分（%）	≤6.5
粉末（%）	特级≤1.0；一级至三级≤1.5
总灰分（%）	≤7.0
水浸出物（%）	特级≥34.0；一级至三级≥30.0

5.4 安全指标

5.4.1 污染物限量指标

污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定

5.4.2 农药残留限量指标

农药残留限量指标应符合 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》规定

6 试验方法

6.1 取样和制备

按 GB/T 8302 规定执行

6.2 感官品质检验

按 GB/T 23776 规定执行

6.3 理化指标检验

6.3.1 水分检验按GB 5009.3的规定执行

6.3.2 水浸出物检验按GB/T 8305规定执行

6.3.3 总灰分检验按GB 5009.4规定执行

6.3.4 粉末检验按GB/T 8311规定执行

6.4 安全指标检验

6.4.1 污染物限量检验按 GB 2762 规定执行

6.4.2 农药残留限量检验按 GB 2763 规定执行

6.5 净含量检验

按 JJF 1070 规定执行

7 检验规则

7.1 组批及抽样

7.1.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一生产周期内所生产的产品为一批。

7.1.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定执行。

7.2 检验分类

7.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经过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要求、水分、粉末和净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目按第 5 章要求中的全部项目进行。有下列情况之一时，应对产品（批）进行型式检验。

- a) 正常生产时，每年一次；
- b) 新产品定型投产时；
- c) 原料或工艺、设备有重大改变，有可能改变产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大出入时；
- e) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部符合第 5 章规定的全部项目时，则判该批产品合格。

7.3.2 安全指标和出现劣变、有污染、霉变中有一项不符合本标准要求，则判定该批产品不合格。

7.3.3 感官品质应符合相应等级要求，不符合的逐级下判，低于最低级要求时，判为不合格。

7.3.4 理化指标和净含量指标，有一项不符合要求的，应在原批产品中加倍抽取样本复检，复检仍有一项不合格的，判该批产品为不合格。

7.3.5 对检验结果有争议时，应对留存样进行复检或同批产品中重新加倍取样，以复验结果为准。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

在原料收购、加工、贮存等过程中，每批半成品、成品应编制加工批次号，做好相应的标识，确保最终产品可追溯。产品的标志、标签应符合GB 7718、GB/T 191的规定。

8.2 包装

包装应符合 GB 9683、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、防暴晒等措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

贮存应符合 GB/T 30375 的规定。