

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/GDNB

广东省农业标准化协会团体标准

T/GDNB XXXX—2022

惠州岩茶

Huizhou rock-essence tea

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

广东省农业标准化协会 发布

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。

本文件由广东省农业标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：惠州市丹霞岩茶研究院、北京生态文明工程研究院、惠州市农业农村综合服务中心、惠东县农业技术推广中心、惠州市花海茶园有限公司、惠州市西江源生态岩茶有限公司起草。

本文件主要起草人：刘宗超、王方辰、赵松波、江永、黄文锋、温新伙、严炳鹏、赖祝平、邹纪英、单泽林、蒋晶、许素云、杨惠聪、谢天明。

惠州岩茶

1 范围

本文件规定了惠州岩茶的术语和定义、产品分类与实物标准样、要求、试验方法、检验规则及标志标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于惠州岩茶。

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 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/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 30357.1 乌龙茶 第1部分：基本要求
- 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

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

惠州岩茶 Huizhou rock-essence tea

在广东省惠州市行政辖区内的丹霞地貌残积、坡积、红层母质酸性红壤沙包土和黄壤沙包土生态环境条件下，选用铁罗汉、奇丹、北斗、白瑞香、水金龟、半天妖、水仙、肉桂、金观音、黄观音、奇兰、矮脚乌龙等适宜的乌龙茶品种的鲜叶为原料，采取机械加工而非手工制作、依次经、机械采青、萎凋、

综合做青机（摇桶）做青、杀青、揉捻、烘干、分拣、焙火（非碳焙）、氧化、复焙、再复焙、退火等加工工艺制作而成，具有特定品质特征的乌龙茶。产品分类与实物标准样分为单品茶和拼配茶。单品是单一品种作为商品茶；拼配茶是采用两种单品或者若干种单品拼配而成的乌龙茶。

3.2 产品分类

3.2.1 单品型惠州岩茶

以惠州岩茶单品毛茶为原料，用激光分拣机将毛茶分拣（1）成一叶二叶茶精茶；（2）三叶四叶茶粗茶；（3）黄片；（4）茶梗；（5）碎末。再经过烘干、焙火、氧化、复焙、再养化、再复焙等特定工艺过程制成的，条索紧结、色泽油润、香气清高、滋味甘醇、汤色橙黄、岩韵显著的惠州岩茶单品茶。

3.2.2 拼配型惠州岩茶

将两种或两种以上的单品型惠州岩茶经过拼配、再复焙而制成的，条索紧结、色泽油润、香气馥郁、滋味醇厚、汤色琥珀、岩韵显著的惠州岩茶拼配茶。

3.3 实物标准样

各产品等级均设置实物标准样，为每级的最低标准，每3年换样一次。实物标准样制作规程按GB/T 18795 的规定执行。

4 要求

4.1 基本要求

符合 GB/T 30357.1 要求，品质正常，有干香、无焦糊、无霉变、无异味、无异嗅、无劣变。不含非茶类物质，不着色，无任何添加剂。

4.2 感官指标

4.2.1 单品型惠州岩茶应符合表 1 的要求。

表1 单品型惠州岩茶感官指标

级别	项 目							
	外 形				内 质			
	条索	整碎	净度	色泽	岩韵香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥壮紧结	匀整	洁净	油润	岩韵显著、香气浓幽长、杯壁挂香	醇爽	橙黄明亮	软亮匀齐、红边明显
一级	较肥壮紧结	匀整	洁净	较油润	岩韵显著、香气清高、杯壁挂香	浓爽	橙黄明亮	较软亮匀齐、红边较显
二级	较紧结	较匀整	尚洁净、稍有嫩梗	尚油润	岩韵显、香气清纯	清醇	橙黄尚亮	尚软亮、尚匀齐
三级	尚紧结	尚匀整	带嫩梗	稍枯	岩韵微显香气纯正	醇和	深橙黄	尚匀齐

4.2.2 浓香型惠州岩茶应符合表 2 的要求。

表2 浓香型惠州岩茶感官指标

级别	项 目							
	外 形				内 质			
	条索	整碎	净度	色泽	岩韵香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥壮紧结	匀整	洁净	褐润	岩韵显著、香气浓郁持久、杯壁挂香	甘醇	橙黄明亮	软亮匀齐、红边明显
一级	较肥壮紧结	匀整	洁净	较褐润	岩韵显著、香气浓郁、杯壁挂香	醇厚	橙黄明亮	较软亮匀齐、红边较显
二级	较紧结	较匀整	尚洁净、稍有嫩梗	尚褐润	岩韵显、香气较浓郁、杯壁余香	浓厚	橙黄尚亮	尚软亮、尚匀齐
三级	尚紧结	尚匀整	带嫩梗	稍枯	岩韵微显、香气纯正	醇和	深橙黄	尚匀齐

4.3 理化指标

理化指标应符合表3规定。

表3 理化指标

项 目	指 标
水分（质量分数）/%	≤6.0
总灰分（质量分数）/%	≤6.5
水浸出物（质量分数）/%	≥32.0
碎茶（质量分数）/%	≤16.0
粉末（质量分数）/%	≤1.3

4.4 卫生指标

4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号的规定。

5 试验方法

5.1 感官品质

感官品质检验按 GB/T 23776 的规定执行。

5.2 理化指标

5.2.1 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

- 5.2.2 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。
- 5.2.3 灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。
- 5.2.4 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。
- 5.2.5 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。

5.3 卫生指标

- 5.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。
- 5.3.2 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

5.4 净含量

按JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 取样

6.1.1 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。

6.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2 检验

6.2.1 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。

6.2.2 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 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) 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。

6.3 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。

6.4 复检

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

7 标志标签、包装、运输和贮存

7.1 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令[2009]第 123 号的规定。

7.2 包装

应符合 GH/T 1070 的规定。

7.3 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。

7.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。
