

T/ZTIA

团 体 标 准

T/ZTIA 0001—2022

天目山宝 天目红茶

2022 - 10 - 26 发布

2022 - 11 - 01 实施

浙江省茶叶产业协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 鲜叶要求 1

5 成品茶 1

6 试验方法 2

7 检验规则 3

8 标识、标签、包装、运输、贮存 3

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。

本文件由杭州市临安区农林技术推广中心提出。

本文件由浙江省茶叶产业协会归口。

本文件起草单位：浙江农林大学、杭州市临安区农林技术推广中心、杭州市临安区茶叶产业协会、杭州临安农合联资产经营有限公司

本文件主要起草人：魏然、丁洁平、孙春光、王俊奇、程挚、厉晓玲、苏祝成、林敏、陈洁、黄韩丹

声明：本文件的知识产权归属于浙江省茶叶产业协会，未经本协会同意，不得印刷、销售。任何组织、个人使用本标准开展认证、检测等活动应经浙江省茶叶产业协会批准授权。

天目山宝 天目红茶

1 范围

本文件规定了天目山宝 天目红茶的术语和定义、鲜叶要求、成品茶、试验方法、检验规则、标识、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于天目山宝 天目红茶产品的生产、检验与销售。

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 2762 食品安全国家标准 食物中污染物限量
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 粉末和碎茶含量测定
GB/T 13738.2 红茶第2部分：工夫红茶
GB/T 14487 茶叶感官审评术语
GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术
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 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 658 茶叶包装通则
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《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 天目山宝 天目红茶

以杭州市临安区区域内、海拔500米以上的群体种茶树嫩梢为原料，经萎凋、揉捻、发酵和干燥等工艺加工而成，符合GB/T 13738.2要求的条形红茶。

4 鲜叶要求

鲜叶原料要求一芽一叶90%以上，芽叶完整，色泽鲜绿，匀净，无劣变。

5 成品茶

5.1 产品等级与实物标准样

- 5.1.1 产品等级为一个级别，即精品。
- 5.1.2 实物标准样的制作符合 GB/T 18795 的要求。

5.2 感官品质

应符合表1 规定。

表1 感官品质

级别	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
精品	细紧显毫	匀整	乌润	匀净	嫩甜香或花香	鲜醇甘爽	橙红明亮	细嫩显芽红匀亮

5.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项目		要求
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）	≥	35.0
粉末和碎茶/%（质量分数）	≤	1.0

5.4 安全指标

- 5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 5.4.2 农药残留最大限量指标应符合 GB 2763 的规定。

5.5 净含量

定量包装规格由企业自定，净含量应符合《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[2005]第75号）的规定。

6 试验方法

6.1 感官品质

按 GB/T 23776 的和 GB/T 14487 的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.2 总灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.3 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

6.2.4 粉末和碎茶

按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3 安全指标

按 GB 2762 和 GB 2763 的规定执行。

6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 取样

在生产加工过程中同一产地、同天生产的独立数量的产品为一批，同批产品的品质规格应一致。抽样按 GB/T 8302 规定执行。

7.2 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、净含量和包装标识、标签。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准第 5 章规定的全部项目，有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 正常生产情况下每年进行一次；
- b) 因人为或自然因素使原材料或生产环境发生较大变化时；
- c) 质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时。

7.3 判定规则

7.3.1 出厂检验时，凡不符合出厂检验项目的产品，均判为不合格产品，不得出厂。

7.3.2 型式检验时，凡不符合本标准第 5 章规定的产品，均判定该批产品不合格。

8 标识、标签、包装、运输、贮存

8.1 标识、标签

标识应符合《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》（国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号）的规定；预包装食品标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

所用容器、材料及包装应符合 GB 23350 和 NY/T 658 的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防雨、防曝晒；装卸时应轻放轻卸，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

应符合 GB 31621 和 GB/T 30375 的规定。成品茶应贮存在清洁、干燥、阴凉、无异味的专用仓库内，避免高温、高湿和阳光直射。