

ICS XX

CCS X XX (黑体五号)

# T/GDNB

## 广东省农业标准化协会团体标准

T/GDNB XXXX—2022

### 英德红茶质量分级

Quality Grading of Yingde Black 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：广东省农业科学院茶叶研究所、英德市农业农村局、广东鸿雁茶业有限公司、英德市农业技术推广中心、英德市茶业行业协会。

本文件主要起草人：

# 英德红茶质量分级

## 1 范围

本文件规定了英德红茶的质量分级指标及评定方法。  
本文件适用于以一芽二、三叶茶青为主要原料制成的英德红茶。

## 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定  
GB/T 14487—2017 茶叶感官审评术语  
GB/T 23776 茶叶感官审评方法  
DB4418/T—2018 地理标志产品 英德红茶

## 3 术语和定义

DB4418/T—2018、GB/T 14487—2017界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**英德红茶** Yingde black tea

在地理标志产品保护范围内，以英红九号、英红一号、五岭红、秀红、凤凰水仙、云南大叶及经国家和省级审定的其它大叶茶树品种的嫩梢为原料，通过萎凋、揉捻、发酵、干燥等工序制成的红茶。

[来源:DB4418/T—2018, 3.2, 有修改]

### 3.2

**匀净度** neatness

干茶外形的匀整度和干茶中含夹杂物的程度。

### 3.3

**匀整** even

干茶中，上中下三段茶的粗细、长短、大小比较一致，无脱档现象。

[来源:GB/T 14487—2017, 2.1.8, 有修改]

### 3.3

**匀(齐)** even

茶叶叶底的老嫩、大小、厚薄、整碎或色泽等均匀一致。

[来源:GB/T 14487—2017, 2.6.7, 有修改]

## 4 质量分级

### 4.1 分级原则

依据匀净度、滋味、香气和叶底四项感官指标进行质量分级。

### 4.2 检测方法

感官指标、水分和粉末的检测分别按照GB/T 23776、GB 5009.3和GB/T 8311的规定执行。

#### 4.3 基本要求

英德红茶应符合以下质量要求：

- a) 无异味、无异嗅、无霉变，不含有非茶类夹杂物，不含有色素类和香精类添加剂；
- b) 水分（质量分数） $\leq 6.5\%$ ，粉末（质量分数） $\leq 1.0\%$ 。

#### 4.4 基本要求

英德红茶分为一级、二级、三级共 3 个级别，应分别符合表 1 规定。

表 1 英德红茶质量分级

级别	感官指标						
	外形			内质			
	条索	色泽	匀净度	汤色	滋味	香气	叶底
一级	尚紧实	乌褐尚润	匀整	尚红亮	浓醇，鲜爽	甜香浓郁	匀齐，较软
二级			尚匀整		尚浓醇，尚鲜	尚有甜香	尚匀
三级			尚匀整，有梗朴		尚浓，略涩	尚纯正	花杂，稍硬

#### 5 质量等级评定方法

- 5.1 质量分级指标均在表 1 给出的同一质量等级时，直接定级；
- 5.2 不符合基本要求，或质量分级指标中有一项在三等以下，定为等外；
- 5.3 质量分级指标均在三级以上，匀净度、滋味、香气和叶底不在同一级别，按较低的指标定级。