

T/CASME

中国中小商业企业协会团体标准

T/CASME XXXX—2023

老生茶

Aged 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。

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

中国中小商业企业协会 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 2

4 产品分类分级 3

5 要求 3

6 试验方法 5

7 检验规则 7

8 标签、标志、包装、运输、贮存 8

9 保质期 8

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。

本文件由湖北中和堂文化创意有限公司提出。

本文件由中国中小商业企业协会归口。

本文件起草单位：湖北中和堂文化创意有限公司、×××。

本文件主要起草人：×××。

老生茶

1 范围

本文件规定了老生茶的术语和定义、产品分类分级、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以云南大叶种茶树鲜叶为原料，经杀青、揉捻、晒干加工而成的晒青毛茶，以及以晒青毛茶为原料蒸压成型的各种紧压茶，经长时间贮藏自然熟化而成的老生茶。

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB/T 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB/T 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验 β 型溶血性链球菌检验

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/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.94 食品安全国家标准 植物性食品中稀土元素的测定

GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定

GB/T 5009.106 植物性食品中二氯苯醚菊酯残留量的测定

GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定

GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定

GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定

- GB/T 5009.176 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定
- 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 8306 茶 总灰分测定
- GB/T 8307 茶 水溶性灰分和水不溶性灰分测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 8312 茶 咖啡碱测定
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 9833.5 紧压茶 第 5 部分：沱茶
- GB/T 9833.6 紧压茶 第 6 部分：紧茶
- GB/T 14456.1 绿茶 第 1 部分：基本要求
- GB/T 14456.2 绿茶 第 2 部分：大叶种绿茶
- GB/T 22111 地理标志产品 普洱茶
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 30376 茶叶中铁、锰、铜、锌、钙、镁、钾、钠、磷、硫的测定 电感耦合等离子体原子发射光谱法
- GB/T 35818 林业生物质原料分析方法 多糖及木质素含量的测定
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- LY/T 1644 没食子酸分析试验方法
- NY 659 茶叶中铬、镉、汞、砷及氟化物限量
- NY/T 3675 红茶中茶红素和茶褐素含量的测定 分光光度法
- SN/T 0711 进出口茶叶中二硫代氨基甲酸酯(盐)类农药残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法
- SN/T 4592 出口食品中总黄酮的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令【2023】第 70 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

3.2 老生茶 aged tea

以普洱生茶为原料，在适宜的贮存条件下，储存时间在 5 年及以上，品质明显区别于当年新制普洱生茶，具有“甘醇润活”、“越陈越香”品质特征的茶叶。

3.3

3.4 陈蜜型老生茶 chenmi type aged tea

香气呈现花蜜、果蜜、乳蜜、梅子、甜醇等陈蜜香型，滋味以“陈醇蜜韵”为主要品质风格的老生茶。

3.5

3.6 陈药型老生茶 aged herbal tea

香气呈现荷、糯、枣、稻谷、槟榔、桂圆、菌菇、坚果、薄荷、中药等陈药香型，滋味以“浓醇甘爽”为主要品质风格的老生茶。

3.7

3.8 陈韵型老生茶 chenyun type aged tea

香气呈现老蜜蜡、樟、参、甘草、陈旧木质等复杂混合而沉郁的陈韵香型，滋味以“甘醇润活”为主要品质风格的老生茶。

4 产品分类分级

4.1 按原料外观形态分类分级

4.1.1 老生茶按晒青毛茶原料加工的外观形态可分为：散茶、紧压。

4.1.2 分级按 GB/T 14456.1、GB/T 14456.2 、GB/T 22111、GB/T 9833.5、GB/T 9833.6 的规定执行。

4.2 按品质风格分类分级

4.2.1 老生茶按贮存熟化过程所呈现的品质风格可分为：陈蜜型、陈药型、陈韵型。

4.2.2 每一类分级可分为：甲级、乙级、丙级。

5 要求

5.1 基本要求

5.1.1 各品名、规格、等级的产品应符合其产品标准。

5.1.2 应具有正常的陈香陈韵品质正常，无异味、无异嗅、无劣变。

5.1.3 不含非茶类物质和添加剂。

5.1.4 紧压茶外形要求：形状匀整端正、棱角整齐、不缺边少角；模纹清晰；撒面均匀、包心不外露；厚薄一致、松紧适度；色泽褐润。

5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求								
	陈蜜型老生茶			陈药型老生茶			陈韵型老生茶		
	甲级	乙级	丙级	甲级	乙级	丙级	甲级	乙级	丙级
色泽	黑绿至褐红，润，匀	黑绿至褐红，润，尚	黑绿至褐红，欠匀欠	褐红至黑褐，润，匀	褐红至黑褐，润，尚	褐红至黑褐，欠匀欠	黑褐，润，匀嫩显毫	黑褐，润，尚匀显毫	黑褐，欠匀欠润

项目	要求								
	陈蜜型老生茶			陈药型老生茶			陈韵型老生茶		
	甲级	乙级	丙级	甲级	乙级	丙级	甲级	乙级	丙级
	嫩显毫	匀显毫	润	嫩显毫	匀显毫	润			
汤色	橙红至栗红，明亮	橙黄至橙红，较明亮	绿黄至橙黄，尚亮	陈酒红，红艳明亮	琥珀红，红浓明亮	栗红至深红，尚浓尚亮	宝石红，红艳明亮	玛瑙红，红浓明亮	石榴红，尚浓尚亮
香气	陈香浓郁（带花、果、蜜、梅子、甜、乳等香）	陈香浓纯（带花、果、蜜、梅子、甜、乳等香）	陈香纯正（带花、果、蜜、梅子、甜、乳等香）	陈香浓郁（带荷、糯、枣、稻谷、槟榔、桂圆、薄荷、坚果等香）	陈香浓纯（带荷、糯、枣、稻谷、槟榔、桂圆、薄荷、坚果等香）	陈香纯正（带荷、糯、枣、稻谷、槟榔、桂圆、薄荷、坚果等香）	陈香浓郁（带参、樟、甘草、陈旧木、老蜜蜡等香）	陈香浓纯（带参、樟、甘草、陈旧木、老蜜蜡等香）	陈香纯正（带参、樟、甘草、陈旧木、老蜜蜡等陈韵香）
滋味	浓醇回甘，蜜韵显露	醇和回甘，蜜韵显	甘和，蜜韵较显	浓醇甘爽，陈韵药香显露	醇厚回甘，陈韵药香显	醇和回甘，陈韵药香较显	甘醇润活，陈韵显露	甘醇较润，陈韵显	甘醇尚润，陈韵较显
叶底	柔嫩显芽，软亮，匀齐	略嫩匀有芽，软亮，尚匀齐	尚柔软，尚明，欠匀齐	柔嫩显芽，软亮，匀齐	略嫩匀有芽，软亮，尚匀齐	尚柔软，尚明，欠匀齐	柔嫩显芽，软亮，匀齐	略嫩匀有芽，软亮，尚匀齐	尚柔软，尚明，欠匀齐

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分/%	8.0~13.0
粉末/% ≤	0.8
总灰分/%	4.0~7.5
水浸出物/% ≥	35.0
粗纤维/% ≤	16.0
酸不溶性灰分/% ≤	1.0
水溶性灰分，占总灰分/% ≥	45.0

5.4 安全性指标

安全性指标应符合表 3 的规定。

表 3 安全性指标

项目	指标
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	2.5（散茶） 5.0（紧压茶）
铜（以Cu计）/（mg/kg） ≤	30
稀土/（mg/kg） ≤	2.0
六六六（HCH）/（mg/kg） ≤	0.2
滴滴涕（HCH）/（mg/kg） ≤	0.2
三氯杀螨醇/（mg/kg） ≤	0.1

项目	指标
氟氰戊菊酯/（mg/kg）	≤1.0
联苯菊酯/（mg/kg）	≤5.0
氯氰菊酯/（mg/kg）	≤0.5
溴氰菊酯/（mg/kg）	≤5.0
顺式氰戊菊酯/（mg/kg）	≤2.0
氯菊酯/（mg/kg）	≤20
甲胺磷/（mg/kg）	≤0.1
乙酰甲胺磷/（mg/kg）	≤0.1
乐果/（mg/kg）	≤0.05
敌敌畏/（mg/kg）	≤0.1
杀螟硫磷/（mg/kg）	≤0.5
啶硫磷/（mg/kg）	≤0.1
大肠菌群/（MPN/100 g）	≤300
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）	不得检出
致病毒素（脱氧克腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物、黄曲霉毒素）	不得检出
注：其他安全性指标按国家相关规定执行。	

5.5 功能品质指标

功能品质指标应符合表 4 的规定。

表 4 功能品质指标

项目	指标
酚氨比	≤7.0
儿茶素苦涩味指数y	≤5.0
多糖（质量分数）/%	≥2.5
寡糖（质量分数）/%	≥3.0
没食子酸（质量分数）/%	≥1.0
氨基酸（质量分数）/%	≥2.0
咖啡碱（质量分数）/%	≥4.0
黄酮类（质量分数）/%	≥1.5
茶褐素（质量分数）/%	5.0~12.0
茶红素（质量分数）/%	2.5~7.0
茶多酚（质量分数）/%	10.0~20.0
儿茶素（质量分数）/%	5.0~16.0
注1：以上指标均为老生茶熟化至适饮程度的功能品质参考指标。	
注2：儿茶素苦涩味指数 y 的经验公式： $y = (EGCG + ECG + EGC + GC) / (C + EC)$	

5.6 净含量

预包装老生茶净含量的允许短缺应符合国家市场监督管理总局令【2023】第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 取样和试样制备

6.1.1 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

6.1.2 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2 感官要求

按 GB/T 23776 的规定执行。

6.3 理化指标

6.3.1 水分按 GB 5009.3 的规定执行。

6.3.2 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3.3 总灰分按 GB/T 8306 的规定执行。

6.3.4 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

6.3.5 粗纤维按 GB/T 5009.10 的规定执行。

6.3.6 酸不溶性灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

6.3.7 水溶性灰分按 GB/T 8307 的规定执行。

6.4 安全性指标

6.4.1 铅按 GB 5009.12 的规定执行。

6.4.2 铜按 GB 5009.13 的规定执行。

6.4.3 稀土按 GB 5009.94 的规定执行。

6.4.4 六六六、滴滴涕按 GB/T 5009.19 的规定执行。

6.4.5 三氯杀螨醇按 GB/T 5009.176 的规定执行。

6.4.6 氟氰戊菊酯、联苯菊酯、氯氰菊酯、溴氰菊酯按 GB/T 5009.146 的规定执行。

6.4.7 顺式氰戊菊酯按 GB/T 5009.110 的规定执行。

6.4.8 氯菊酯按 GB/T 5009.106 的规定执行。

6.4.9 甲胺磷、乙酰甲胺磷按 GB/T 5009.103 的规定执行。

6.4.10 乐果、敌敌畏、杀螟硫磷、啶硫磷按 GB/T 5009.20 的规定执行。

6.4.11 大肠菌群按 GB/T 4789.3 的规定执行。

6.4.12 沙门氏菌按 GB/T 4789.4 的规定执行。

6.4.13 志贺氏菌按 GB/T 4789.5 的规定执行。

6.4.14 金黄色葡萄球菌按 GB/T 4789.10 的规定执行。

6.4.15 溶血性链球菌按 GB 4789.11 的规定执行。

6.4.16 脱氧克腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物按 GB 5009.111 的规定执行。

6.4.17 黄曲霉毒素按 GB 5009.22 的规定执行。

6.4.18 二巯代氨基甲酸酯（盐）类按 SN/T 0711 的规定执行。

6.4.19 铬、镉、汞、砷及氟化物限量按 NY 659 的规定执行。

6.4.20 铁、锰、铜、锌、钙、镁、钾、钠、磷、硫的测定按 GB/T 30376 的规定执行。

6.5 功能品质指标

6.5.1 酚氨比按 GB 5009.124 、GB/T 8313 的规定执行。

6.5.2 儿茶素苦涩味指数按 GB/T 8313 的规定执行。

6.5.3 多糖、寡糖按 GB/T 35818 的规定执行。

6.5.4 没食子酸按 LY/T 1644 的规定执行。

6.5.5 氨基酸按 GB 5009.124 的规定执行。

6.5.6 咖啡碱按 GB/T 8312 的规定执行。

6.5.7 黄酮类按 SN/T 4592 的规定执行。

6.5.8 茶褐素、茶红素按 NY/T 3675 的规定执行。

6.5.9 茶多酚、儿茶素按 GB/T 8313 的规定执行。

6.6 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内所生产的产品为一批。

7.2 抽样

7.2.1 样品取样按 GB/T 8302 的规定执行。

7.2.2 用于微生物检验的样品取样按 GB 4789.1 的规定执行。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品均应做出厂检验，经检验合格并签发质量合格证后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为：

- a) 散茶：感官品质、水分、粉末、茶多酚、净含量；
- b) 紧压茶：感官品质、水分、灰分、茶多酚、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 产品正常生产情况下，每半年进行一次型式检验，有下列情况之一时，亦须进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺有较大改变时；
- b) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

7.4.2 型式检验项目为要求中的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部符合本文件的规定，判该批产品为合格产品。

7.5.2 检验项目如有不符合本文件规定的，应在同批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检仍有一项不符合，则判该批产品为不合格产品。

7.5.3 对检验结果有异议时，可进行复检，凡劣变、有污染、有异味和安全性指标不合格的产品，均不得复检；其余项目不合格时，可对备样进行复检，也可按 GB/T 8302 加倍取样，对不合格项目进行

复检，以复检结果为准。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

- 8.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 8.1.2 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050、《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。

8.2 包装

- 8.2.1 产品的包装应符合 GH/T 1070 的规定。
- 8.2.2 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、GB 4806.9 等标准的规定。

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、防晒措施。不与有害、有毒、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

- 8.4.1 产品的仓储贮存应符合 GB/T 30375 的规定。
- 8.4.2 室内仓储年平均适宜温度为 25℃、年平均相对湿度 <70%，并应符合表 4 的规定。

表 5 室内仓储环境指标

项目	指标
适宜温度	20℃~30℃
适宜相对湿度	60%~75%
注：适宜老生茶贮存的室内仓储环境条件应具备阴凉、干燥、通风、无异味、相对密封、避光等条件。	

9 保质期

在符合本文件规定的包装、贮存、运输条件下可长期保存。