

团 体 标 准

T/GDAQI XXXXX—XXXX

金花英红九号红茶紧压茶

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省质量检验协会 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 产品等级及实物标准样 2

 4.1 等级 2

 4.2 实物标准样 2

5 原料要求 2

6 生产加工卫生要求 2

7 质量要求 2

 7.1 基本要求 2

 7.2 感官品质 2

 7.3 理化指标 3

 7.4 食品安全指标 3

 7.5 净含量 3

8 试验方法 3

 8.1 感官品质 3

 8.2 理化指标 3

 8.3 食品安全指标 3

 8.4 净含量 3

9 检验规则 4

 9.1 取样 4

 9.2 检验 4

 9.3 判定规则 4

 9.4 复验 4

10 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 4

 10.1 标志、标签 4

 10.2 包装 4

 10.3 运输 4

 10.4 贮存 5

 10.5 保质期 5

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。

本文件由广东云山珠水农业发展有限公司提出。

本文件由广东省质量检验协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

金花英红九号红茶紧压茶

1 范围

本文件规定了金花英红九号红茶紧压茶的术语和定义、产品等级及实物标准样、原料要求、生产加工卫生要求、质量要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以英红九号红茶为原料，经筛分整理、半成品拼配、加湿、渥堆、称量、汽蒸灭菌、压制定型、发花、干燥、包装等工艺生产而成的金花英红九号红茶紧压茶。

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数

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 9833.1—2013 紧压茶 第1部分：花砖茶

GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

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

定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令 第70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（国家质量监督检验检疫总局（2009）第123号令）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

金花英红九号红茶紧压茶

以英红九号红茶为原料；经筛分整理、半成品拼配、加湿、渥堆、称量、汽蒸灭菌、压制定型、发花、干燥等工序生产而成带有金花的英红九号红茶紧压茶产品。

3.2

金花

指散囊菌目发菌科散囊菌属的一种真菌“冠突散囊菌”，俗称“金花”。

4 产品等级及实物标准样

4.1 等级

金花英红九号红茶紧压茶根据原料嫩度和品质特征分为特级、一级、二级。

4.2 实物标准样

金花英红九号红茶紧压茶每级设一个实物标准样，每五年更换一次，实物标准样的制备应符合GB/T 18795的规定。

5 原料要求

英红九号红茶应符合GB/T 13738.2的要求。

6 生产加工卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的要求。

7 质量要求

7.1 基本要求

品质正常，具有金花英红九号红茶紧压茶应有的风味和特征；无白霉、黑霉、红霉、青霉等杂菌。无霉味、劣变、异味、杂质等，不添加任何茶以外物质。

7.2 感官品质

金花英红九号红茶紧压茶产品感官品质应符合表1的要求。

表1 感官品质要求

类别	外形	内质			
		汤色	香气	滋味	叶底
特级	外形端正匀称、松紧适度，花纹图案清晰，色泽黑褐，油润，金花茂盛	褐红明亮	菌香浓郁带甜香持久	浓醇菌味显	棕褐软亮匀整
一级	外形端正匀称、松紧适度，花纹图案清晰，色泽黑褐，金花显	褐红亮	菌香带甜香持久	较浓醇	棕褐较软亮带嫩茎较匀整

表1 感官品质要求（续）

类别	外形	内质			
		汤色	香气	滋味	叶底
二级	外形端正匀称、松紧适度，花纹图案清晰，色泽黑褐，有金花	褐红亮	甜香带菌香	尚浓醇	棕褐尚软亮多嫩茎尚匀整

7.3 理化指标

金花英红九号红茶紧压茶理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

序号	项目	指标
1	水分（质量分数）/% $\leq$	12.0
2	总灰分（质量分数）/% $\leq$	7.0
3	水浸出物（质量分数）/% $\geq$	36
4	冠突散囊菌/（CFU/g） $\geq$	20×10^4
5	茶梗（质量分数）/% $\leq$	20（其中长于30mm的茶梗不得超过1%）

7.4 食品安全指标

7.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

7.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

7.5 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8 试验方法

8.1 感官品质

按GB/T 23776中紧压茶感官审评方法的要求执行，并对照标准样进行审评。

8.2 理化指标

8.2.1 水分按 GB 5009.3 的规定执行。

8.2.2 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

8.2.3 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

8.2.4 冠突散囊菌按 GB 4789.15 的规定执行。

8.2.5 茶梗按 GB/T 9833.1—2013 附录 A 的规定执行。

8.3 食品安全指标

8.3.1 污染物按 GB 2762 的规定执行。

8.3.2 农药残留按 GB 2763 的规定执行。

8.4 净含量

按JJF 1070 的规定执行。

9 检验规则

9.1 取样

9.1.1 取样以批为单位。在生产和加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次。

9.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

9.2 检验

9.2.1 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（金花为重点项目）、水分、总灰分、茶梗、净含量和标签标志。

9.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件第7章中的全部要求，型式检验周期每年一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 如原料或加工工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验的结果与上一次型式检验有较大出入时；
- d) 新产品定型投产时；
- e) 停产 2 年以上，恢复生产时；
- f) 国家法定质量监督机构提出形式检测要求时。

9.3 判定规则

9.3.1 检验结果符合第 7 章中的全部要求，则判该批（型式检验）产品合格。

9.3.2 出厂检验时，凡不符合出厂检验项目任一规定的产品，均判为不合格产品。

9.3.3 型式检验时，凡不符合本文件任一规定的产品，均判该批为不合格产品。

9.4 复验

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规定加倍取样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

10 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标志、标签

产品标志应符合GB/T 191的规定，产品标签应符合GB 7718和《国家质量监督检验检疫总局（2009）第123号令关于修改（食品标识管理规定）》的规定。

10.2 包装

产品包装应符合GB 23350和GB/T 1070的规定。

10.3 运输

运输工具应清洁、干净，无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒。严禁与有毒、有害、有异味、污染物品混装、混运。

10.4 贮存

贮存应符合GB/T 30375的规定。

10.5 保质期

在符合本文件10.2~10.4条件下，产品可长期保存。
