

T/WZSNY

五指山市农业协会团体标准

T/WZSNY 0001—2023

五指山红茶

点击此处添加标准名称的英文译名

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

五指山市农业协会 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。

本文件由五指山市农业协会提出。

本文件由五指山市农业协会归口。

本文件起草单位：五指山市农业协会，海南智行科技服务有限公司，海南永准质检技术服务有限公司，海南云智检质量技术服务有限公司。

本文件主要起草人：叶朝宗、唐海云，黄健泓，罗腾，陈川广。

五指山红茶

1 范围

本标准规定了五指山红茶的术语和定义、自然环境、要求、检验方法、检验规则、标志与标签、包装、运输与贮存、保质期的要求。

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 8309 茶 水溶性灰分碱度测定
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- 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
- NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件
- 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 五指山红茶

种植、生产在海南省五指山市行政区划内及五指山脉延伸区域（东经108° 39′ -110° 40′，北纬18° 09′ -19° 44′）附近的大叶种茶叶。

4 自然环境

4.1 气候

五指山市海南省森林生物多样性保护的核心区和重要的水源涵养区，属典型的低纬度、高海拔热带海洋季风气候，年降雨量为1800mm-2000mm，年平均气温22.4℃，夏季平均气温25℃，冬季平均气温17℃。

4.2 土地

土地组成以中酸性喷岩为主，历年植被的枯枝落叶腐烂，土壤十分肥沃。

4.3 环境条件

产地环境应符合NY/T 5010的规定。

5 要求

5.1 基本要求

无异味、无异嗅、无霉变，不含非茶叶物质。

5.2 感官品质

大叶种红茶产品各等级感官品质应符合表1的要求。

表1 大叶种红茶产品等级感官品质要求

级 别	项 目							
	外 形				内 质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥壮紧结多锋苗	匀齐	净	乌褐油润，金豪显露	甜香浓郁	鲜浓醇厚	红艳	肥嫩多芽红匀明亮
一级	肥壮紧结有锋苗	较匀齐	较净	乌褐润，多金毫	甜香浓	鲜醇较浓	红尚艳	肥嫩有芽红匀亮
二级	肥壮紧实	匀整	尚净稍有嫩茎	乌褐上润有金豪	香浓	醇浓	红亮	柔嫩红尚亮
三级	紧实	较匀整	尚净有筋梗	乌褐稍有毫	纯正尚浓	醇尚浓	较红亮	柔软尚红亮

5.3 理化指标

应符合表3的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标			
	特级	一级	二级	三级
水分（质量分数）/%	≤ 7.0			
总灰分（质量分数）/%	≤ 6.0			
粉末（质量分数）/%	0.8	1.0	1.2	1.5
水浸出物（质量分数）/%	≥ 60	≥ 55	≥ 50	≥ 45
水溶性灰分，占总灰分（质量分数）/%	≥ 55			
水溶性灰分碱度（以KOH计）（质量分数）/%	^a ≥1.0；≤3.0			
酸不溶性灰分（质量分数）/%	≤ 1.0			
粗纤维（质量分数）/%	≤ 15.0			
茶多酚（质量分数）/%	≥ 9.5			

^a 当以每 100g 磨碎样品的毫克当量表示水溶灰分碱度时，其限量为：最小值 17.8；最大值 53.6。

5.4 卫生指标

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官品质

按GB/T 23776的规定执行。

6.2 理化指标

试样的制备按GB/T 8303的规定执行。

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 粉末

按GB/T 8311的规定执行。

6.2.4 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

6.2.5 水溶性灰分

按GB 5009.4的规定执行。

6.2.6 水溶性灰分碱度

按GB/T 8309的规定执行。

6.2.7 酸不溶性灰分

按GB 5009.4的规定执行。

6.2.8 粗纤维

按GB/T 8310的规定执行。

6.2.9 茶多酚

按GB/T 8313的规定执行。

6.3 卫生指标

6.3.1 污染物限量

按GB 2762的规定执行。

6.3.2 农药残留量

按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

7.1.1 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。

7.1.2 取样按照 GB/T 8302 的规定执行。

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、粉末和净含量。

7.2.2 型式检验

形式检验项目为第5章要求的全部项目（参考指标除外），检验周期每年一次。有邪猎情况之一时，应进行形式检验：

- a) 如原料、生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变，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) 停产半年以上恢复生产时；
- d) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.3 判定规则

按第5章要求的项目，除参考指标除外的任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

7.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样或在同批产品中重新按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。

8 标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

产品的标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718的规定。

8.2 包装

应符合GH/T 1070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。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。
