

团 体 标 准

T/GDNB XXXX—2023

“黄埔红” 红茶

Huangpu 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。

××-××-××发布

××-××-××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：湖南农业大学黄埔创新研究院、广州市黄埔区农业农村局、广州市岭头投资有限公司、广州黄埔红岭头农业科技有限公司、湖南农业大学。

本文件主要起草人：王坤波、黄建安、陶风、陈兆文、周跃斌、胡永仪、陈金华、李适、李娟、王英姿、熊立瑰、牛丽、李银花、谭斌。

“黄埔红”红茶

1 范围

本文件规定了“黄埔红”红茶的产品分级与实物标准样、质量要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于“黄埔红”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/T 191 包装储运图示标志
- 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 14487 茶叶感官评审术语
- GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB 31621 食品经营过程卫生规范
- 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

3 术语和定义

GB/T 14487 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

“黄埔红”红茶 Huangpu black tea

在黄埔红茶区域范围内（地域范围详见附录 A 图），以云南、广东大叶种以及广东省育成的其它无性系中小叶茶树品种的鲜叶为原料，按照特定工艺加工而成的条形红茶。

4 产品的分级及实物标准样

4.1 产品分级

分为特级、一级、二级。

4.2 实物标准样

各等级实物标准样每三年更换一次。实物标准样的制备应符合 GB/T 18795 的规定。

5 质量要求

5.1 基本要求

品质正常，无劣变、无异味、不得含有非茶类夹杂物，不得加入任何添加物。

5.2 感官品质

应符合表 1 的规定。

表 1 感官品质

样品	外形	汤色	香气	滋味	叶底
特级	条索紧结较肥壮、多金毫，匀净，色泽乌褐油润	金红或橙红明亮	甜香浓郁持久、带花香	醇厚甘鲜	芽头肥壮，棕红匀亮
一级	条索紧结较肥壮、显毫，匀整，色泽棕褐较润	金红或橙红或红艳明亮	甜香持久	浓醇甜爽	芽叶肥嫩，棕红较匀亮
二级	条索较紧结、有毫，较匀整，乌褐较润	红较亮	甜香尚持久	浓尚甜爽	芽叶较嫩软，红尚匀亮

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分/(%)	≤ 6.5
总灰分/(%)	≤ 7.0
粉末/(%)	≤ 1.0
水浸出物/(%)	≥ 32.0

5.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.5 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 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

6.2.1 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2.2 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.3 粉末按 GB/T 8311 规定的方法测定。

6.2.4 总灰分按 GB5009.4 规定的方法测定。

6.2.5 水浸出物按 GB/T 8305 规定的方法测定。

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。在生产和加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质规格一致。

7.1.2 取样按 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、粉末、净含量和标签、标志。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为文件中第 5 部分要求的全部项目，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) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 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

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。

7.3.2 型式检验时，凡不符合本文件第 5 部分规定的产品，均判定该批产品不合格。

7.4 复检

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检，以复检结果为准。

8 标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

产品的包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。标签、标识应符合 GB 7718 和《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

应符合 GH/T 1070 的规定。

8.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。运输工具应该洁、干燥、无异味、无污染。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。
