

团 体 标 准

T/GDNB XXXX—2023

白毛茶：红茶

Baimao Tea: 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、广东省茶叶收藏与鉴赏协会、乐昌市沿溪山茶场公司；金醇红茶叶专业合作社；仁化县红山镇丹霞工夫茶叶专业合作社、红山镇霞茗茶专业合作社、红山镇人民政府、广东丹霞天雄茶叶有限公司、韶关市兴运美人茶业有限公司、乐昌西石茶叶有限公司

本文件主要起草人：姜晓辉、吴华玲、陈栋、方开星、秦丹丹、潘晨东、倪尔冬、王青、王秋霜、王金焕、李助明、李红建、谢和安、李道成、李波、叶琪旺、张青、黄燕飞、邵燕华、欧察明、王春焕、袁福清、谢云鹏、邱中

白毛茶：红茶

1 范围

本文件规定了白毛茶红茶的定义与术语、产地和生产、品质要求、试验方法、检验规则和标志标签、包装。

本文件适用于白毛茶红茶。

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 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 磨碎试样的制备及干物质含量的测定
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB 23350 限制商品过度包装要求食品和化妆品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/GDAQI 101-2022 丹霞1号茶

《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令[2009]第 123 号）。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

白毛茶红茶 Baimao black tea

以仁化白毛茶、乐昌白毛茶、乳源白毛茶等韶关及周边地区的白毛茶群体种或从群体种选育出的丹霞1号、丹霞2号、丹霞5号、丹霞8号、丹霞9号等无性系品种的鲜叶为原料，经萎凋和干燥等工序加工而制成的红茶。

3.2

特级红茶 superfine black tea

以丹霞1号、丹霞2号、丹霞5号、丹霞8号、丹霞9号等无性系品种或韶关及周边地区的白毛茶群体种的单芽为原料，经过萎凋、揉捻、发酵、干燥、筛选等工艺加工制成的红茶产品。

3.3

一级红茶 First-class black tea

以丹霞1号、丹霞2号、丹霞8号、丹霞9号等无性系品种或韶关及周边地区的白毛茶群体种的1芽1叶为原料，经过萎凋、揉捻、发酵、干燥、筛选等工艺加工制成的红茶产品。

3.4

二级红茶 Second-class black tea

以丹霞1号、丹霞2号、丹霞5号、丹霞8号、丹霞9号等无性系品种或韶关及周边地区的白毛茶群体种的1芽2、3叶为原料，经过萎凋、揉捻、发酵、干燥、筛选等工艺加工制成的红茶产品。

3.5

三级红茶 Third-class black tea

以丹霞1号、丹霞2号、丹霞5号、丹霞8号、丹霞9号等无性系品种或韶关及周边地区的白毛茶群体种的1芽3叶为原料，经过萎凋、揉捻、发酵、干燥、筛选等工艺加工制成的红茶产品。

4 产品与实物标准样

4.1 白毛茶红茶包括：特级、一级、二级、三级共四个等级的产品。

4.2 每种产品的每一等级及类别均设实物标准样，每三年更换一次。

5 品质要求

5.1 基本要求

白毛茶红茶包括：特级、一级、二级、三级共四个等级的产品，具有正常的色、香、味，不含有非茶类物质和添加剂，无异味和劣变。

5.2 鲜叶等级要求

白毛茶红茶的特级、一级、二级、三级产品原料应符合表1的要求。

表1 白毛茶红茶鲜叶原料分级要求

等级	质量要求
特级	单芽95 %以上，一芽一叶初展 5 %以下
一级	一芽一叶初展占 90%以上，一芽一叶开展 10%以下
二级	一芽二叶初展占 80%以上，同等嫩度对夹叶及一芽三叶占 20%以下
三级	1 芽 3 叶初展占 70%以上，同等嫩度对夹叶占 30%以下

5.3 感官品质评价

5.3.1 外形

白毛茶红茶的特级、一级、二级、三级产品外形应符合表 2 的要求。

表2. 白毛茶红茶外形

等级	内容			
	条索	净度	整碎	色泽
特级	芽头紧结肥壮，有锋苗；金毫满披	净	匀齐	铜红鲜润或铜黄鲜润
一级	条索紧实、肥壮，显锋苗；多金毫	净	匀整	铜红间乌褐，鲜润；或铜黄间乌褐，鲜润
二级	条索较紧结、壮实，显锋苗，显金毫	较净	较匀整	铜红间乌褐，较鲜润；或铜黄间乌褐，较鲜润
三级	条索较紧结、壮实，显锋苗，显金毫	较净	较匀整	乌褐间铜红，尚润

5.3.2 内质

白毛茶红茶的特级、一级、二级、三级产品内质应符合表3的要求。

表3. 白毛茶红茶内质

等级	内容			
	香气	滋味	汤色	叶底
特级	玫瑰花甜香、兰花甜香、药甜香或蜜甜香馥郁持久，毫香浓郁	浓醇鲜爽，花甜香、或蜜韵浓醇，回甘	红艳明亮、橙红明亮或橙黄明亮，金圈明显	芽头肥嫩，红匀明亮
一级	玫瑰花甜香、兰花甜香、药甜香或蜜甜香高长持久，显毫香	醇厚鲜爽，花甜香或蜜韵醇厚，回甘	铜红明亮、橙红明亮或橙黄明亮，显金圈	芽叶红嫩，匀齐明亮
二级	玫瑰花甜香、兰花甜香、药甜香或蜜甜香纯正较持久	醇厚较鲜爽，花甜香或蜜韵较醇厚	铜红较亮、橙红较亮或橙黄较亮	芽叶较柔嫩，较红亮
三级	花甜香、药甜香或蜜甜香尚纯正持久	醇厚较鲜爽，花甜香或蜜韵尚醇	铜红尚亮、橙红尚明亮或橙黄尚亮	芽叶尚嫩，尚红亮

5.4 理化指标

白毛茶红茶理化指标均应符合表 5 的要求。

表 5 白毛茶红茶理化指标

项目	指标
水分（质量分数）/% ≤	7
粉末（质量分数）/% ≤	2
总灰分（质量分数）/% ≤	7
水浸出物（质量分数）/% ≥	32

5.4 食品安全指标

污染物限量应符合 GB 2762 要求。

农药残留限量应符合 GB 2763 要求。

6 试验方法

6.1 取样

6.1.1 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。

6.1.2 按 GB/T 8302 的规定取样。

5.1.3 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2 感官品质

感官品质评鉴按照 GB/T 14487 和 GB/T 23776 规定的方法执行。

6.3 理化指标

6.3.1 水分按照 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.3.2 粉末按照 GB/T 8311 规定的方法测定。

6.3.3 灰分按照 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.3.4 水浸出物按照 GB/T 8305 规定的方法测定。

6.4 食品安全指标

6.4.1 农药残留限量按照 GB 2763 规定的方法检测。

6.4.2 污染物限量按照 GB 2762 规定的方法检测。

6.5 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 取样

取样以“批”为单位，同一批投料生产、同一条生产线、同一班次生产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。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经过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

型式检验项目为本文件第 5 节规定的全部项目，检验周期每年一次。有下列情况之一时，应对产品

进行型式检验。

- a) 原料有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 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；
- c) 停产一年及以上恢复生产时；
- 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

按本文件第 5 节规定的全部项目，任一项不符合规定的产品均判为不合格。

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

8.1 标志标签

标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 和《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令[2009]第 123 号）的规定。

8.2 包装

应符合 GB 23350、GH/T 1070 的规定。
