

T/GXAS

团 体 标 准

T/RZXH XXXX—XXXX

生晒茶

Sun dried 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

广西热带作物学会 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。

本文件由广西热带作物学会提出。

本文件起草单位：广西和德瑞茶业有限公司、广西壮族自治区亚热带作物研究所、广西壮族自治区分析测试研究中心、上思县景超茶业专业合作社、宁明芭莱生态农业综合开发有限责任公司。

本文件主要起草人：温立香、蔡慧琴、张芬、徐慧、袁冬寅、张思敏、陈家献、潘尚丽、梁江凤、邓艺萍、欧淑琼、刘程、彭靖茹、赖昌虎、黄寿辉、黄景超、张栩浩、梁永香

生晒茶

1 范围

本文件界定了生晒茶的术语和定义，规定了生晒茶的感官要求、理化指标、食品安全要求等技术要求，描述了相应的检验方法和检验规则，规定了标签、标志、包装、运输、贮存、保质期等方面的内容。本文件适用于广西行政区域内十万大山及余脉范围内生产的生晒茶。

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。

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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 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 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 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 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
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 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 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
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界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

生晒茶 sun dried tea

以广西区内十万大山及余脉范围内(防城、崇左、钦州)的地方茶树品种鲜叶为原料,采用摊放、杀青、揉捻、解块、日晒干燥、蒸压或不蒸压等特有工序制作,具有独特品质特征,质量符合本文件要求的茶叶产品,根据产品外观形态分为散茶和紧压茶两种类型。

3.2

金棕色 golden brown

茶芽或茶条叶面棕色,显毫时呈现出的干茶色泽,形容高档生晒茶的干茶色泽。

4 要求

4.1 基本要求

品质正常,无劣变、无异味。洁净、不含非茶类夹杂物。不着色、无任何添加剂。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 生晒茶感官要求

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	散茶	肥壮、紧结	匀整	稍有嫩茎	金棕色，或墨绿润	浓郁持久	浓醇回甘	绿黄明亮，或杏黄明亮	肥厚、软明亮
	紧压茶	外形端正匀称、松紧适度，表面平整、无脱层、不洒面，色泽棕褐多毫。				浓郁持久	浓醇回甘	明亮	软亮
一级	散茶	紧实	匀整	有嫩茎	棕褐，或墨绿	尚浓	醇厚	浅黄亮，或黄亮	软亮
	紧压茶	外形端正匀称、松紧适度，表面较平整、无脱层、不洒面，色泽棕褐带毫。				尚浓	醇厚	亮	尚软亮
二级	散茶	尚紧实	尚匀整	有嫩茎	乌褐，或黄褐，或褐绿	纯正	醇和	黄，或深黄，或橙黄	尚软
	紧压茶	外形端正匀称、松紧适度，表面较平整、无脱层、不洒面，色泽棕褐。				纯正	醇和	尚亮	尚软

4.3 理化指标

应符合表2的规定,其他指标应符合GB 14456.1中4.2 表1的要求。

表 2 生晒茶理化指标

项 目	指标
水分(质量分数)/g/100g ≤	9.0

灰分（质量分数）/g/100g	≤	7.0
粉末（质量分数）/g/100g	≤	0.5
水浸出物（质量分数）/g/100g	≥	38
茶多酚（质量分数）/g/100g	≥	18
粗纤维（质量分数）/g/100g	≤	16

4.4 卫生指标

生晒茶卫生指标应符合表3规定。

表 3 生晒茶卫生指标

项 目	散茶	紧压茶
大肠菌群/（CFU/g）		

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

5 检验方法

5.1 感官要求

按GB/T 23776的规定执行。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

5.2.2 灰分

按GB 5009.4的规定执行。

5.2.3 粉末

按GB/T 8311的规定执行。

5.2.4 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

5.2.5 茶多酚

按GB/T 8313的规定执行。

5.2.6 粗纤维

按GB/T 8310的规定执行。

5.3 食品安全要求

5.3.1 大肠菌群按 GB/T4789.3 及相关食品安全国家标准的规定执行。

5.3.2 金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、 β -溶血性链球菌分别按 GB 4789.10、GB4789.4、GB 4789.5、GB 4789.11 的规定执行。

5.3.3 污染物限量按 GB 2762 的规定执行。

5.3.4 农药最大残留限量按 GB 2763 的规定执行。

6 检验规则

6.1 抽样检验

6.1.1 组批：以同一批且同等级投料生产或同一批次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次。同批次产品的品质和规格应一致。

6.1.2 抽样：按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2 取样和试样制备

6.2.1 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2.2 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.3 出厂检验

6.3.1 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。

6.3.2 出厂检验的项目为感官品质、水分和粉末。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本文件规定的全部项目。

6.4.2 型式检验应每年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品试制、正式投产时；
- b) 更换设备或停产三年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 原料有较大改变，可能影响产品质量时；
- e) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 凡劣变、有污染、有异气味或安全指标不合格的产品，均判为不合格产品。

6.5.2 理化指标有一项不合格或感官指标不符合判定级别的，应在原批产品中加倍抽取样本复检，复检仍不合格的，该批产品判为不合格产品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 的规定。不符合本文件规定要求的绿茶产品，不应使用本文件规定的绿茶产品名称。

7.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 销售包装、运输包装应符合 GB/T 1070 的规定。

7.2.2 净含量应符合 JJF 1070 等国家相关规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

8 保质期

企业可根据自身产品质量状况确定保质期。
