

T/PNCX

屏南县茶业协会团体标准

T/PNCX 0002—2024

屏南小种红茶

Pingnan souchong black tea

（征求意见稿）

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

屏南县茶业协会 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 分类分级和实物标样 2

5 要求 2

6 试验方法 4

7 检验规则 5

8 标志、标签、包装、运输和贮存 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。

本文件由屏南县农业技术和农村产业发展中心提出。

本文件由屏南县茶业协会归口。

本文件起草单位：屏南县农业技术和农村产业发展中心、屏南县茶业协会、福建省白水岩茶业有限公司、屏南县鸳鸯溪茶业有限公司、屏南县山伯茶叶生物科技有限公司、福建桂堂东茶业发展有限公司、屏南县九仙高山茶叶发展有限公司、屏南县凤溪包氏生态农业专业合作社、屏南县俐茗茶叶有限公司、福建大川茶业有限公司。

本文件主要起草人：陆裕华、张平、张陈勇、沈名臻、薛徐燕、张古生、包代炬、张清、黄益江、叶文玲、林清艳。

屏南小种红茶

1 范围

本文件规定了屏南小种红茶的分类分级和实物标样、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于屏南小种红茶的生产和检验。

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 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 14487 茶叶感官审评术语
GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB/T 30375 茶叶贮存
GB/T 30766 茶叶分类
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
国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 14487、GB/T 30766界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

屏南小种红茶 Pingnan souchong black tea

产自福建省屏南县境内，以适制屏南小种高山红茶的茶树品种鲜叶为原料，经初制（采摘、萎凋、揉捻、发酵、过红锅、熏焙、干燥）、精制工艺（挑选、提香、分装）、紧压或不紧压制成，具有独特高山韵的“屏南小种”地理证明商标公共品牌小种红茶。

4 分类分级和实物标样

4.1 分类

根据鲜叶原料种类和加工工艺不同分为：

——非紧压小种红茶：

- 传统型：采用屏南有性群体种茶鲜叶为原料；
- 花香型：采用选育的名优高香品种茶鲜叶为原料；
- 老丛型：采用生长在屏南有性群体种留株老茶树，生长环境相对原始、与松树、毛竹交集生长、不进行人工管理的老茶树茶鲜叶为原料。

——紧压小种红茶：采用除特级精选的上述非紧压小种红茶，经原料审评定级、拼配、压制定型、干燥制成。

4.2 分级

非紧压小种红茶根据鲜叶原料生长时节不同分为：

——特级精选：采用清明前单芽为原料；

——特级：采用清明前一芽一叶、二叶为原料；

——一级：采用谷雨前一芽二叶、三叶为原料；

——二级：采用一芽三叶、四叶为原料。

4.3 实物标准样

各等级应设一个实物标准样，实物标准样为该等级品质最低界限，每三年更换一次，实物样品的制备应符合GB/T 18795的规定。

5 要求

5.1 基本要求

应具有屏南小种红茶的色、香、味，不含有非茶类夹杂物和添加剂，不着色，无正常视力可见外来杂质，无异味，无异嗅，无劣变。

5.2 感官品质

5.2.1 传统型小种红茶的感官品质应符合表 1 的规定。

表1 传统型小种红茶感官品质

等 级	外 形				内 质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级精选	肥嫩紧细、多锋苗	匀整	洁净	油润	花果蜜香	鲜醇回甘、显高山韵	黄橙、清澈、明亮	细嫩柔软
特级	肥嫩紧细、有锋苗	匀整	较洁净	乌润	甜香	鲜尚醇、显高山韵	橙黄、清澈、明亮	铜红明亮
一级	较肥壮紧实	较匀整	较净、稍有嫩茎	较乌润	香较高	较醇、显高山韵	橙红、清澈、尚亮	柔软

表 1 传统型小种红茶感官品质（续）

等 级	外 形				内 质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
二级	尚紧实	尚匀整	尚净、有筋梗	乌尚润	纯正	醇和、高山韵显	橙红、尚亮	红亮

5.2.2 花香型小种红茶的感官品质应符合表 2 的规定。

表2 花香型小种红茶感官品质

等 级	外 形				内 质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级精选	芽头粗壮	匀整	洁净	油润	花蜜香	鲜醇回甘、显高山韵	黄橙、清澈、艳丽	粗壮柔软
特级	挺直重实	匀整	较洁净	乌润	甜香	鲜尚醇、显高山韵	橙黄、清澈、较艳丽	铜红明亮
一级	肥嫩紧细	较匀整	较净、稍有嫩茎	较乌润	香较高	较醇、显高山韵	橙红清澈、尚亮丽	柔软
二级	有锋苗	尚匀整	尚净、有筋梗	乌尚润	纯正	略粗、高山韵显	橙红	红亮

5.2.3 老丛型小种红茶的感官品质应符合表 3 的规定。

表3 老丛型小种红茶感官品质

等 级	外 形				内 质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细、有锋苗	匀整	洁净	乌润、油亮	蜜甜香、丛显	鲜醇、丛味显、显独特高山韵	橙黄、清澈、明亮	明亮、柔软
一级	紧实	较匀整	较净、稍有嫩茎	乌润	香较高、丛较显	醇、丛味较显、显高山韵	橙黄、清澈、尚亮	较亮、较软
二级	尚紧实	尚匀整	尚净、有筋梗	乌褐尚润	纯正、丛尚显	醇和、丛味尚显、显高山韵	橙红、尚亮	尚亮、尚软

5.2.4 紧压小种红茶的感官品质应符合表 4 的规定。

表4 紧压小种红茶感官品质

等 级	外 形	内 质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	砖形、饼形或条形， 表面平整、紧实、光滑	鲜甜香持久	鲜浓醇	橙黄明亮	嫩芽饱满
一级		鲜甜香较持久	鲜较醇	橙红明亮	柔嫩、红亮
二级		鲜甜香尚持久	鲜尚醇	红尚亮	红尚亮、带嫩梗

5.3 理化指标

应符合表5的规定。

表5 理化指标

项 目	非紧压小种红茶				紧压小种红茶
	特级精选	特级	一级	二级	
水分，g/100g	≤	7.0			9.0
总灰分，g/100g	≤	6.5			—
粉末，g/100g	≤	0.5	1.0	1.2	—
水浸出物（质量分数），%	≥	34.0			

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

应符合国家市场监督管理总局令（2023）第70号《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

6.2.1 试样制备

按GB/T 8303的规定执行。

6.2.2 水分

按GB 5009.3的规定执行。

6.2.3 总灰分

按GB 5009.4的规定执行。

6.2.4 粉末

按GB/T 8311的规定执行。

6.2.5 水浸出物

按GB/T 8305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 农药残留限量按 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，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 的规定执行。

7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品应进行出厂检验，经检验合格并签发合格证后，方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目为感官品质、水分、粉末、净含量和标签、标志。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为第 5 章要求中全部项目。

7.3.2 型式检验的周期为每年一次，有下列情形之一时应进行型式检验：

- 企业首次批量生产前；
- 原料、生产工艺或生产设备、生产地址有较大改变，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- 停产 1 年以上，恢复生产时；
- 行业主管部门提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 有一项指标不符合第 5 章规定时，判为不合格产品。

7.4.2 除卫生指标外，理化指标有一项不合格或感官指标不符合相应等级要求时，应按 GB/T 8302 规定加倍取样进行复检。复检中，若理化指标不合格，则判该批产品为不合格品；若感官指标不合格，则进行降级处理或判该批产品为不合格品。

7.5 复验

对检验结果有争议时，应对留存样进行复验或同批产品中按GB/T 8302规定加倍取样进行复验，重新取样应由争议双方会同进行，对有争议项目进行复验，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

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防爆晒措施。不应与有毒、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。
