

ICS 67.080.20

B 31

T/JXXCCY

江西乡村产业振兴协会团体标准

T/JXXCCY 00X—2024

紧压红茶

Black tea by compressed

2024-**-**发布

2024-**-**实施

江西省乡村产业振兴协会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 质量要求	1
4 食品添加剂	3
5 检验方法	3
6 检验规则	3
7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	4

前 言

本标准编制所依据的起草规则为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》。

本文件由江西省乡村产业振兴协会提出并归口。

本标准起草单位：江西省茶业集团有限公司、江西省经济作物研究所、江西省浮红茶业有限公司。

本标准主要起草人：周鹏、贺望兴、江新风、李琛、王礼献、江健中。

紧压红茶

1 范围

本标准规定了压紧红茶的质量要求、食品添加剂、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以红毛茶为原料，经筛分、渥堆、发花、蒸压成型、干燥、包装等工艺制成的紧压红茶产品。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 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 8305 茶水浸出物测定
- GB/T 9833.1-2013附录A 茶梗检验方法
- GB/T 9833.1-2013附录B 非茶类夹杂物检验方法
- GB/T9833.1-2013附录C 采用计重水分换算茶砖净含量的方法
- GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶
- GB 14881 食品生产通用卫生规范
- GB 19965 砖茶含氟量
- 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
- GH/T 1071 茶叶储存通则
- 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 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令

3 质量要求

3.1 原料要求

3.1.1 红毛茶

应符合GB/T 13738.2的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目		要 求	
		特级	一级
外形		压制较紧实，砖面平整，四角分明，色泽黑褐油润，金花茂盛	压制紧实，砖面平整，色泽黑褐油润、金花较茂盛
内质	香气	纯正，甜香浓郁	纯正，甜香浓
	滋味	鲜浓醇厚	鲜醇较浓
	汤色	深红	较深红
	叶底	尚嫩，红匀明亮，有嫩梗	尚匀整，红匀亮，带梗

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	
		特级	一级
水分（质量分数）/（%）	≤	9.5	12.5
总灰分（质量分数）/（%）	≤	7.5	8.0
茶梗（质量分数）/（%）	≤	15.0（其中长于30mm的茶梗不得超过1.0%）	20.0（其中长于30mm的茶梗不得超过1.0%）
非茶类夹杂物（质量分数）/（%）	≤	0.2	
水浸出物（质量分数）/（%）	≥	30.0	28.0

3.4 安全指标

3.4.1 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.4.2 氟含量应符合 GB 19965 的规定。

3.4.3 其他污染物限量应符合 GB2762 的规定。

3.4.4 微生物限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令的规定。

3.6 卫生要求

茶叶加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

4 食品添加剂

食品添加剂的种类和使用量应符合 GB 2760 及国家相关法律法规的规定。

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 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

5.2.3 茶梗按 GB/T 9833.1-2013 附录 A 的规定执行。

5.2.4 非茶类夹杂物按 GB/T 9833.1-2013 附录 B 的规定执行。

5.2.5 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

5.3 安全指标

5.3.1 农药残留限量按 GB 2763 的规定执行。

5.3.2 氟含量按 GB 19965 的规定执行。

5.3.3 污染物限量按 GB2762 的规定执行。

5.3.4 微生物限量按 GB 29921 的规定执行。

5.4 净含量

按JJF 1070的规定执行，计算按GB/T9833.1-2013附录C的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

使用同一批原辅料，在同一班次、同一生产线上，按同一个加工工艺生产的同品种、同规格的产品为一个批次。

6.2 抽样

抽样以“批”为单位，具体按GB/T 8302的规定执行。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品须经检验人员检验合格并签发合格证后方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为茶样感官、水分、总灰分、茶梗、非茶类夹杂物、净含量。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验为本标准的全部技术检验指标。

6.3.2.2 检验周期为每半年开展一次，当有下列情况之一发生时，应立即开展型式检验：

- a) 原、辅料来源发生变化时；
- b) 出厂检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- c) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

6.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，对同一批产品不合格指标重新加倍抽样进行复检，若复检后仍有一项及以上指标不符合标准规定，则判定该批产品不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

产品标志、标签应在符合国家相关法律、法规的规定前提下，同时产品标志应符合GB/T 191的规定，产品标签应符合GB 7718的规定。

7.2 包装

产品包装应符合GH/T 1070的规定，须封口严密。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品贮存应符合GB/T 30375、GH/T 1071的规定，放置于通风、干燥、清洁和无异味的专用仓储库内，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。

7.5 保质期

按照上述贮运条件，产品可长期保存。