

# 团 体 标 准

T/FDSCX 005—2024

地理标志证明商标产品 福鼎白琳工夫

2024 - 00 - 00 发布

2024 - 00 - 00 实施

福鼎市茶业协会 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。

本文件由福鼎市茶业协会提出。

本文件由福鼎市茶业协会归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

# 地理标志证明商标产品 福鼎白琳工夫

## 1 范围

本文件规定了地理标志证明商标产品福鼎白琳工夫的产品分类分级与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志标签及包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于地理标志证明商标产品福鼎白琳工夫红茶。

## 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶
- 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- 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

## 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

#### 福鼎白琳工夫

在福鼎市行政区域范围内，以适制白琳工夫红茶的茶树品种鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥、精制等工艺加工而成，具有特定品质特征的工夫红茶产品。

注：福鼎白琳工夫分为白琳工夫红茶（传统型）和白琳工夫红茶（花果香型）两类。

### 3.2

#### 白琳工夫红茶（传统型）

选用福鼎大毫茶、福鼎大白茶、歌乐茶及本地有性群体种为原料，采用传统工夫红茶工艺加工而成的具有独特品质特征的工夫红茶产品。

### 3.3

#### 白琳工夫红茶（花果香型）

选用高香型茶树品种鲜叶为原料，采用工夫红茶工艺加工而成的具有花香果味独特品质特征的工夫红茶产品。

## 4 产品分类、分级与实物标准样

### 4.1 产品分类、分级

产品分类、分级见表 1。

表 1 产品分类、分级

类别	传统型	花果香型
等级	特级	特级
	一级	一级
	二级	二级
	三级	三级

### 4.2 实物标准样

各类产品各等级均设实物标准样，每三年更换一次，实物标准样的制备按 GB/T 18795 的规定执行。

## 5 要求

### 5.1 感官品质

#### 5.1.1 基本要求

具有茶叶正常的色、香、味、形，不应含有非茶类夹杂物，无任何添加物、无异味、无劣变。

#### 5.1.2 感官指标

5.1.2.1 福鼎白琳工夫红茶（传统型）感官指标应符合表 2 的要求。

表 2 福鼎白琳工夫红茶（传统型）感官指标

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥嫩紧细、毫显、多锋	乌黑油润	匀整	洁净	甜香浓郁	鲜爽醇浓	鲜艳红亮	细嫩、柔软红亮、匀齐

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
一级	肥嫩紧细、有锋苗	乌润	匀整	较洁净	甜香	鲜醇较浓	较红艳明亮	匀嫩红亮
二级	较肥壮紧实、有少量锋苗	较乌润	较匀整	较净、稍有嫩茎	香较高	较浓醇	红尚亮	红尚亮
三级	尚紧实	尚乌润	尚匀整	尚净、有筋梗	纯正	醇和	红	红欠匀

5.1.2.2 福鼎白琳工夫红茶（花果香型）感官指标应符合表3的要求。

表3 福鼎白琳工夫红茶（花果香型）感官指标

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结肥壮	乌油润	匀整	洁净	馥郁幽长、特征花果香显	浓厚甜爽、花果香显	橙红明艳清澈	肥嫩红匀软亮
一级	紧结壮实	乌润	匀整	洁净	浓郁持久、花果香显	浓醇甜爽、具花果香	橙红明亮清澈	肥厚红匀软亮
二级	紧结尚壮实	乌尚润	较匀整	较洁净	有花果香	醇和、带花果香	橙红明亮	红匀尚亮
三级	尚壮实	乌带褐	较匀整	尚洁净	带花果香	纯和带花果香	橙红亮	尚红匀

## 5.2 理化指标

各等级产品理化指标应符合表4的规定。

表4 理化指标

项 目	指 标	
	特级、一级	二级、三级
水分（质量分数）/%	≤7.0	
总灰分（质量分数）/%	≤6.5	
粉末（质量分数）/%	≤1.0	≤1.2
水浸出物（质量分数）/%	≥32	≥30

### 5.3 质量安全指标

#### 5.3.1 污染物限量

污染物限量指标应符合GB 2762的规定。

#### 5.3.2 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 取样

应按 GB/T 8302 的规定执行。

### 6.2 感官品质

应按 GB/T 23776 的规定执行。

### 6.3 理化指标

6.3.1 试样的制备应按 GB/T 8303 的规定执行。

6.3.2 水分检验应按 GB 5009.3 的规定执行。

6.3.3 总灰分检验应按 GB 5009.4 的规定执行。

6.3.4 粉末检验应按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3.5 水浸出物检验应按 GB/T 8305 的规定执行。

### 6.4 质量安全指标

6.4.1 污染物限量检验应按 GB 2762 的规定执行。

6.4.2 农药残留限量检验应按 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定执行。

### 6.5 净含量

应按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，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。

7.1.2 取样方法按 GB/T 8302 的规定执行。

### 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、总灰分、粉末和净含量。

## 7.2.2 型式检验

7.2.2.1 型式检验项目为本文件第5章要求的全部项目，检验周期为每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 如原料有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 生产地址、生产设备或加工工艺发生较大变化，可能影响茶叶产品质量时；
- 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。

7.2.2.2 型式检验时，应按第5章要求全部进行检验。

## 7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部符合本标准第5章要求的全部项目，则判定该批产品合格。

7.3.2 检验结果中任何一项不符合要求，则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，对有争议的项目进行复检，以复检结果为准。

## 8 标签标志、包装、运输、贮存和保质期

### 8.1 标签标志

产品标签应符合GB 7718的规定。产品运输包装上的储运图示标志应符合GB/T 191规定。

### 8.2 包装

应符合GB 23350和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、防暴晒措施，不与有毒、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。产品必须贮存在清洁、防潮、无异味的库房中，库房应有通风设施并经常通风，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。

### 8.5 保质期

在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件下，且未经启封，保质期3年。

参 考 文 献

- [1] 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》
-