

T/CNGMA

团 体 标 准

T/CNGMA 017—2025

怀集味道 下帅单丛茶

Huaiji flavor of Xiashuai Dancong 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。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

广东省制造业协会 发 布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 4

2 规范性引用文件 4

3 术语和定义 4

4 生产工艺 4

5 要求 5

 5.1 原料要求 5

 5.2 感官要求 5

 5.3 理化要求 5

 5.4 卫生要求 6

 5.5 净含量 6

6 试验方法 6

 6.1 感官品质 6

 6.2 理化指标 6

 6.3 卫生指标 6

 6.4 净含量 6

7 检验规则 6

 7.1 取样 6

 7.2 检验 6

 7.3 型式检验 6

 7.4 判定规则 6

 7.5 复验 7

8 标志、包装、运输、贮存 7

 8.1 标志 7

 8.2 包装 7

 8.3 运输 7

 8.4 贮存 7

参考文献 8

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。

本文件由仲恺农业工程学院提出。

本文件由广东省制造业协会归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件为首次发布。

引 言

下帅单丛茶叶外形条索紧结，色泽乌绿油润，富有光泽。通过繁复工序，将茶叶的香气与滋味完美激发。下帅单丛都凭借其独特魅力，赢得了广泛赞誉，市场需求不断攀升。

然而，由于缺乏统一的团体标准，行业内乱象丛生。在茶叶种植环节，部分茶农为追求产量，过度使用化肥农药，不仅影响茶叶品质，还对生态环境造成破坏。采摘时，采摘标准不统一，过早或过晚采摘都导致茶叶品质参差不齐。制茶工艺上，各厂家或茶农手法差异巨大，发酵程度、烘焙火候与时间把控不当，使得茶叶的香气、口感和韵味难以保证一致，阻碍了产业的健康发展。

为了推动产业迈向高质量发展轨道，通过这一系列全面且严格的标准化规定，为下帅单丛的生产企业与茶农提供了清晰明确的操作指南，引导整个行业朝着规范化、标准化、品牌化方向大步迈进。这不仅能让消费者放心选购、尽情品味正宗的下帅单丛，更能助力这一特色茶叶在激烈的市场竞争中脱颖而出，实现文化遗产与商业价值的双重提升，开创更加灿烂的未来。

怀集味道 下帅单丛茶

1 范围

本文件规定了下帅单丛茶的范围、规范性引用文件、术语和定义、产品分类及生产工艺、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存，以确保产品的品质、安全性，促进下帅单丛茶产业的健康发展。

本文件适用于以怀集县下帅乡为主要产区的单丛茶生产企业及相关单位。

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 茶叶感官评审术语
GB/T 18796 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 30357.1 乌龙茶 第1部分：基本要求
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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

下帅单丛茶 Xiashuai Dancong tea

指以怀集县下帅乡为主要产区的山茶属茶种茶树[*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze] 单丛品系的叶，驻芽和嫩梢为原料，经适度萎凋、做青、杀青、揉捻、烘干等独特工序加工而成，具有特定品质特征的茶叶产品。

4 生产工艺

4.1 工艺流程：原料→萎凋→做青（碰青或摇青、晾青）→杀青→揉捻→烘干。

4.2 萎凋：将新鲜茶叶在一定的环境条件下，通过自然蒸发或辅助手段，使茶叶中的水分逐渐减少，叶片柔软。

4.3 做青：做青常为摇青和晾青交替进行，根据茶叶的萎凋程度、气味和红度的变化情况以及室内温度灵活调整。

- 4.4 杀青：杀青至青叶的叶底颜色转暗，颜色均匀，用力搓揉可闻到青味褪去，有明显茶香。杀青应及时放凉，散发杀青叶的水汽。
- 4.5 揉捻：杀青叶摊凉后应及时揉捻，使青叶发生皱褶，卷曲成条。
- 4.6 烘干：干燥茶叶至适宜的含水量。

5 要求

5.1 原料要求

原料应符合 GB 2762、GB 2763、GB/T 30357.1 以及相应食品安全标准和有关规定，具有正常的色、香、味，无异味，无异嗅，无异变，不含有非茶类物质，不着色、无任何添加剂。

5.2 感官要求

单丛产品分为条形单丛和颗粒形单丛。

5.2.1 条形单丛感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 条形单丛感官品质

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	紧结重实	匀整	洁净	褐润	花蜜香清高悠长	甜醇回甘、高山韵显	金黄明亮	肥厚软亮、
一级	较紧结重实	较匀整	匀净	较褐润	花蜜香持久	浓醇回甘、蜜韵显	金黄尚亮	较肥厚软亮、
二级	稍紧结重实	尚匀整	尚匀、有细梗	稍褐润	花蜜香纯正	尚醇厚、蜜韵较显	深金黄	尚软亮
三级	稍紧结	尚匀	有梗片	褐欠润	蜜香显	尚醇稍厚	深金黄、稍暗	稍软欠亮

5.2.2 颗粒形单丛感官指标应符合表 2 的规定。

表 2 颗粒单丛感官品质

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	结实、卷曲	匀整	匀净	褐润	花蜜香悠长	甜醇回甘、高山韵显	金黄明亮	肥厚软亮
一级	较结实、卷曲	较匀整	较匀净、稍有细嫩庚	较褐润	花蜜香清纯	浓醇、蜜韵显	金黄尚亮	较肥厚软亮
二级	尚结实、卷曲	尚匀整	尚匀、有细梗片	尚褐润	蜜香纯正	较醇厚、蜜韵尚显	深金黄	尚软亮
三级	稍结实、卷曲	欠匀整	有梗片	褐欠润	蜜香尚显	尚醇厚、有蜜韵	深金黄、稍暗	尚软亮

5.3 理化要求

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 下帅单丛理化指标

项目		指标
水分（质量分数）/%	≤	7.0
灰分（质量分数）/%	≤	6.5
水浸出物（质量分数）/%	≤	32
碎茶（质量分数）/%	≤	16
粉末（质量分数）/%	≤	1.3

5.4 卫生要求

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《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

感官品质检验按 GB/T 23776 的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2.2 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.3 灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.4 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。

6.2.5 碎茶检验按 GB/T 8311 的规定执行。

6.2.6 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3 卫生指标

6.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药残留限量检验按 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，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。

7.1.2 取样按 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、碎茶、粉末、净含量和标签等。

7.3 型式检验

型式检验项目为第 5 章要求中的全部项目，检验周期每年一次。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、生产设备或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半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。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本文件的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物检验项目的结果中有一项不符合本文件规定时，判该批产品为不合格产品。

检验项目（除微生物项目外）如有一项（含一项）不合格，应在同批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格，则判该批次产品为不合格产品。

7.5 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、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品的标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 销售所用包装标签应符合 GB 7718 等相关规定的要求，至少应标注以下内容：

- a) 产品名称、产品标准号；
- b) 厂名、厂址；
- c) 生产日期、保质期；
- d) 注意事项及食用方法说明，净含量；

8.2 包装

8.2.1 包装应符合 GB/T 1070 的规定。

8.2.2 产品包装应牢固、密封，防止运输过程中破损和污染。

8.2.3 包装材料应符合国家食品包装卫生和环境保护等规定的要求；包装应坚固、清洁、干燥，采用无毒、无异味的包装袋；包装封口应牢固，以防撒漏。

8.2.4 包装袋表面图案和文字的印刷应清晰端正、牢固。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.3.2 运输过程中应避免剧烈震动和高温环境。

8.4 贮存

8.4.1 应符合 GB/T 30375 的规定。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的地方，避免阳光直射和高温高湿环境。

8.4.3 贮存仓库应满足通风、干燥、清洁、阴凉、无阳光直射的要求，严禁与有毒、有异(气)味、潮湿、易生虫、易污染的物品混存、混放。

8.4.4 存放处地面应设铺垫物，堆放应离墙、离地 0.2 m 以上，并应根据品种分别堆放。在以上贮存条件下，产品保质期不应低于 3 个月。

参 考 文 献

- [1] 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令[2005]第75号）
-