

团 体 标 准

T/GZTA-000—2025

贵州刺梨红茶

Guizhou Rosa roxburghii Black Tea

（征求意见稿）

2025 - 00 -00 发布

2025 - 00 -00实施

贵州省茶叶协会 发 布

目 录

前 言	1
1. 范围	2
2. 规范性引用文件	2
3. 术语和定义	2
4. 产品分类与等级划分	2
5. 要求	3
6. 检验方法	4
7. 检验规则	4
8. 标签、包装、运输与贮存	5

前 言

本文件依据 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》的规定编制。

本标准由贵州省茶叶协会、贵州一品仙有机茶业有限公司提出。

本标准由贵州省茶叶协会归口管理。

本标准起草单位：贵州经贸职业技术学院、贵州一品仙有机茶业有限公司。

本标准主要起草人：

1. 范围

本文件规定了贵州刺梨红茶的术语和定义、产品分类与等级划分、要求、检验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存等内容。

2. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过规范性引用构成本文件不可或缺的条款。其中，注日期的引用文件，仅所注版本适用；未注日期的引用文件，其最新版本（包括修改单）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 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 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 35810 红茶加工技术规范

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

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

NY/ JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3. 术语和定义

GH/T 14487 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 贵州刺梨红茶

以贵州刺梨为原料，融入红茶成品或在红茶加工环节加入刺梨制品形成的产品。

4. 产品分类与等级划分

4.1 产品分类

刺梨红茶制品按加工工艺分为：

4.1.1 拼配型刺梨红茶

将刺梨清洗、去刺、分切、除籽等预处理后，与成品红茶按比例拼配，经烘焙、精制等工艺加工而成。

4.1.2 填充型刺梨红茶

将成品红茶填充至预处理后的刺梨果（清洗、去刺、除籽）内，经低温烘焙定型后精制而成。

4.1.3 发酵型刺梨红茶

将刺梨破碎后在红茶加工环节添加，经发酵、烘焙、筛检、分离等工艺加工而成。

4.2 等级划分

每类产品分为特级、一级。。

表 1 感官品质要求

类型	等级	要求				
		外形/外观	汤色	香气	滋味	叶底
拼配型	特级	紧结，刺梨整洁、匀整	金黄明亮	果香纯正浓郁、持久、蜜香明显	鲜甜醇厚、回甘显著	果肉金黄，肥嫩
	一级	尚紧结，刺梨整洁、尚匀整	橙黄明亮	果香浓郁、有蜜香	浓厚尚醇	果肉黄绿，肥软
填充型	特级	果形完整、匀整，茶叶紧结	橙红透亮	果香浓郁、持久	微酸甜醇	刺梨金黄，红褐、匀整
	一级	果形完整、尚匀整，茶叶尚紧结	红亮	果香明显	微酸尚醇	刺梨黄绿，红褐、尚匀整
发酵型	特级	条索紧结、乌润	金黄明亮	果香浓郁，甜香持久	鲜甜醇厚、回甘	嫩匀红亮
	一级	条索尚紧结	橙黄明亮	有果香	醇和回甘	嫩匀尚红亮

5. 要求

5.1 原料要求

5.1.1 刺梨：贵州省境内种植的成熟刺梨，符合 GB2762 和 GB2763 的规定。

5.1.2 红茶：成品应符合红茶相应产品标准，红茶加工按GB/T 35810 的规定执行，并符合GB2762 和GB2763 的规定。

5.2 技术要求

5.2.1 感官要求

感官品质按 GB/T 14487 和 GB/T 23776 的规定执行。应符合表 1 规定，且无添加剂、无劣变、无异味、无外来杂质。

5.2.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

类型	项目	特级	一级
拼配型	水分（%）	≤9	≤9
	碎末茶（%）	≤1.0	≤1.0
	总灰分（%）	≤8	≤8

	水浸出物 (%)	≥ 15	≥ 15
填充型	水分 (%)	≤ 13	≤ 13
	碎末茶 (%)	≤ 1.0	≤ 1.0
	总灰分 (%)	≤ 8	≤ 8
	水浸出物 (%)	≥ 15	≥ 15
发酵型	水分 (%)	≤ 7.0	≤ 7.0
	碎末茶 (%)	≤ 1.0	≤ 1.0
	总灰分 (%)	≤ 6.5	≤ 6.5
	水浸出物 (%)	≥ 32.0	≥ 32.0

5.3 安全指标

5.3.1 污染物限量

污染物限量检验按GB 2762 的规定执行。

5.3.2 农药残留

农药残留限量检验按GB 2763 的规定执行。

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，按 NY/ JJF 1070 规定的方法测定。

6. 检验方法

6.1 取样

按GB/T 8302 的规定执行

6.2 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

6.3 粉末

按 GB/T 8311 的规定执行。

6.4 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

7. 检验规则

7.1 组批

同一原料批次、同一生产线、同一生产日期产品为一批，同批次产品的品质和规格应一致。

7.2 抽样

从同一批产品中随机抽取样品，样品应该满足检测及留样要求，每批次随机抽取 2%且不少于 2 件。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经过检验合格签发合格证后方可出厂。项目为感官品质、水分、碎末、净含量、包装标签。

7.3.2 型式检验

每年一次，或遇原料、工艺重大变更时进行，检验项目涵盖本标准全部要求。

8. 标签、包装、运输与贮存

8.1 标签

包装标签、标识应符合 GB 7718 以及国家质量监督检验检疫总局令[2009]年第 123 号规定。包装 储运图应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

应符合 GB/T 1070 的规定。

8.3 运输与贮存

8.3.1 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、防曝晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。装卸时轻装轻卸，防撞击、防重压。

8.3.2 贮存

清洁、阴凉、干燥、无异味环境，应符合 GB/T 30375 的规定。