

团 体 标 准

T/GDCCA XXXX—2025

灵山六堡茶

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省认证认可协会 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 等级 2

 4.1 等级 2

5 要求 2

 5.1 基本要求 2

 5.2 感官品质 2

 5.3 理化指标 2

 5.4 安全性指标 2

6 检验方法 3

 6.1 取样和试样制备 3

 6.2 感官指标检验 3

 6.3 理化指标检验 3

 6.4 安全性指标检验 3

 6.5 净含量检验 3

7 检验规则 3

 7.1 检验批 3

 7.2 取样 3

 7.3 检验分类 3

 7.4 验收规则 4

8 标志、包装、运输和贮存 4

 8.1 标志 4

 8.2 包装 4

 8.3 运输 4

 8.4 贮存 4

 8.5 保存期 4

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。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

灵山六堡茶

1 范围

本标准规定了灵山六堡茶的术语和定义、类型、等级、品质要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以灵山本地群体种和其他适制的品种鲜叶为原料加工的六堡茶产品。

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 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
GB/T 6388 运输包装收发货标志
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 8304 茶 水分测定
GB/T 8305 茶 水浸出物测定
GB/T 8306 茶 总灰分测定
GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
GB 14881 食品企业通用卫生规范
GB/T 18797 茶叶感官审评室基本条件
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件
国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 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[2009]第123号 食品标识管理规定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

灵山六堡茶

以灵山县本地群体种和适制的品种鲜叶为原料，经过杀青、初揉、炒二青、堆闷、复揉、干燥工艺加工制成的毛茶，经陈化后形成的传统工艺六堡茶，毛茶再经筛选、拼配、初蒸（汽蒸）、渥堆、复蒸（汽蒸）、压筐陈化、成品包装等工艺加工制成的现代工艺六堡茶。

4 等级

4.1 等级

按感官品质特征和理化指标分为特级、一级至六级共7个级别。

5 要求

5.1 基本要求

应符合GB/T 32719.1的规定。

5.2 感官品质

应符合表1的规定。

表1 六堡茶感官品质特征

级别	外 形	内 质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	条索紧细，匀整，黑油润	陈香纯正	醇厚	深红明亮	黑褐柔软明亮
一级	条索紧结，匀整，黑油润	陈香纯正	尚醇厚	深红明亮	黑褐柔软明亮
二级	条索尚紧结，较匀整，黑尚油润	陈香纯正	浓醇	红明亮	黑褐柔软明亮
三级	条索紧卷，较匀整，黑尚油润，有嫩茎	陈香纯正	尚醇浓	红亮	黑尚柔软明亮
四级	条索粗实，尚匀整，黑尚油润，有茎	陈香纯正	醇正	红亮	黑稍硬明亮
五级	条索粗松，尚匀整，黑，稍有筋梗	陈香纯正	尚醇正	尚红亮	黑稍硬明亮
六级	条索粗老，尚匀，黑，有筋梗茎梗	陈香尚纯正	尚醇	尚红亮	黑稍硬尚亮

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 六堡茶理化指标

项 目	特级	一级	二级	三级	四级	五级	六级
水分/% ≤	12.0						
粉末/% ≤	0.9						
总灰分/% ≤	8.0						
水浸出物/% ≥	30.0	27.0		25.0			
茶梗/% ≤	3.0	6.5		10.0			

5.4 安全性指标

5.4.1 污染物限量：应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药最大残留量：应符合 GB 2763 的规定。

5.4.3 微生物指标：大肠菌群≤300 MPN/100 g，致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）不得检出。

5.4.4 其它安全性指标应符合国家相关规定。

5.4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 取样和试样制备

6.1.1 取样：按 GB/T 8302 规定的方法执行。

6.1.2 试样制备：按 GB/T 8303 规定的方法执行。

6.2 感官指标检验

6.2.1 感官审评室条件：应符合 GB/T 18797 的规定。

6.2.2 感官品质：按 GB/T 23776 规定的方法测定。

6.3 理化指标检验

6.3.1 水分：按 GB/T 8304 规定的方法测定。

6.3.2 水浸出物：按 GB/T 8305 规定的方法测定。

6.3.3 总灰分：按 GB/T 8306 规定的方法测定。

6.3.4 粗纤维：按 GB/T 8310 规定的方法测定。

6.3.5 粉末：按 GB/T 8311 规定的方法测定。

6.4 安全性指标检验

6.4.1 污染物限量：按 GB 2762 规定的方法测定。

6.4.2 农药最大残留限量：按 GB 2763 规定的方法测定。

6.4.3 微生物指标：大肠菌群、致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）分别按 GB 4789.3、GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB4789.11 规定的方法测定。

6.5 净含量检验

按JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 检验批

按同一品种、同一工艺、同一规格、同一生产周期内生产的产品为一检验批。

7.2 取样

按GB/T 8302规定的方法执行。

7.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

7.3.1 出厂检验

每批产品须由生产企业质量检验部门抽检，经检验合格，签发合格证后方可出厂销售。出厂检验项目为基本要求、感官品质、水分、粉末和净含量。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验项目为 5.4 的全部要求，型式检验周期每半年一次。遇有下列情况之一时，应进行型式检验：

——试制的新产品定型鉴定；

- 原材料、工艺、设备有重大改变，有可能改变产品质量时；
- 停产 6 个月以上再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.3.2.2 型式检验的样本应从规定周期内制造的，并经生产企业质量检验部门检验合格的批次中随机抽取。

7.4 验收规则

- a) 凡基本要求和安全指标有一项不符合要求的，可在该批产品中加倍抽样或留样复检，如复检结果仍有不符合要求项，判定该批产品不合格。
- b) 感官品质应符合相应类型和等级要求，不符合的逐级下判，低于最低级要求，判为等外级。
- c) 理化指标有一项不符合要求的，判为等外品。
- d) 对检验结果有争议时，应对留存样进行复检或同批产品中重新按 GB/T 8302 的规定加倍取样，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

标签和标识应符合GB/T 191、GB/T 6388、GB 7718和《食品标识管理规定》的规定，标签、标识文字应清晰可见。

8.2 包装

包装应符合SB/T 10035的规定。包装应牢固、洁净、防潮，能保护茶叶品质，便于长途运输。接触茶叶的内包装用纸应符合GB 11680的规定，包装容器应干燥、清洁、卫生、安全、无异味。

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、防晒晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

应贮存于清洁、通风、避光、干燥、无异气味的专用仓库中，仓库周围应无异气味污染。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。

8.5 保存期

在符合本标准的贮存条件下，灵山六堡茶适宜长期保存。