

T/GSWS

甘肃省女科技工作者协会团体标准

T/GSWS 006—2025

文冠果叶发酵茶

Yellowhorn leaf fermented tea

(征求意见稿)

2025 - 0X - 0X 发布

2025 - 0X - 0X 实施

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 技术要求	2
5 食品添加剂	3
6 生产加工过程的卫生要求	3
7 检验规则	3
8 标志、包装、运输、贮存	4
9 保质期	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。

本文件由甘肃省女科技工作者协会、白银市中药材产业协会共同提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件于2025年0X月0X日首次发布。

文冠果叶发酵茶

1 范围

本标准规定了文冠果叶发酵茶的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及存贮、保质期。

本标准适用于以文冠果的芽和叶为原料，依次经过萎凋、杀青、揉捻、炒干、发酵、包装等工艺制成的文冠果叶半发酵茶、块茶、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 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 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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8305	茶 水浸出物测定
GB/T 8311	茶 粉末和碎茶含量测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 23204	茶叶中519种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
GB/T 30375	茶叶贮存
GH/T 1070	茶叶包装通则
GH/T 1091	代用茶
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	国家市场监督管理总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
	原国家质量监督检验检疫总局令第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 文冠果叶半发酵茶

以文冠果树的芽或嫩叶为原料，经凉青、晒青、摇青、杀青、揉捻、包揉、烘干、包装等工艺制成的文冠果叶半发酵茶。

3.2 文冠果叶块茶

以文冠果树鲜叶为主要原料，经摊晾、杀青、揉捻、干燥等工艺制成文冠毛茶，再经毛茶筛分、半成品拼配、渥堆、汽蒸、压制成型、发花、干燥、检验、成品包装等工艺制成的条形、圆形等各种形状的成品称为文冠果叶块茶。

3.3 文冠果叶红茶

以文冠果树芽叶为原料，经过筛选、萎凋、揉捻、发酵、炒干、提香、包装等工艺制成的文冠果叶红茶。

4 技术要求

4.1 原料要求

文冠果树的芽和叶：文冠果树嫩、匀、鲜、净的正常芽和叶，芽叶完整、无残缺、无病虫害、无异种植物芽叶，符合GB 2762和GB 2763的规定。

4.2 感官要求

文冠果发酵茶应符合该产品固有的相应外形要求和色泽，外形均整，不含有非文冠果叶类夹杂物，每种产品还应符合表1的要求。

表1 感官品质

项 目	要 求			检验方法
	文冠果叶半发酵茶	文冠果叶块茶	文冠果叶红茶	
外形	产品应洁净，无异物、无异气味，无霉变	松紧适度，发花茂盛，无杂菌	片状皱褶，均齐，色尚润	GH/T 1091 附录 A
汤色	金黄带绿，明亮	橙黄明亮	红明	
香气	较清高持久，无异香气	醇正，无异气味	香浓，无异香气	
滋味	清醇较爽，音韵较显，无异味	纯正菌花香，无异味	尚浓，无异味	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 6.5	GB 5009.4
水浸物, %	≥ 34	GB/T 8305

4.4 有害物质限量

应符合表3的规定。

表3 有害物质限量指标

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 4.5	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.15
二氧化硫, mg/kg	≤ 100	GB 5009.34
氯氰菊酯, mg/kg	≤ 20	GB/T 23204

氰戊菊酯, mg/kg	≤	0.1	GB/T 23204
乐果, mg/kg	≤	0.05	GB/T 23204
毒死蜱, mg/kg	≤	2	GB/T 23204
敌敌畏, mg/kg	≤	0.1	GB/T 23204
多菌灵, mg/kg	≤	0.5	GB/T 23204
三唑磷, mg/kg	≤	0.2	GB/T 23204
克百威, mg/kg	≤	0.02	GB/T 23204
三氯杀螨醇, mg/kg	≤	0.02	GB/T 23204
滴滴涕, mg/kg	≤	0.2	GB/T 23204
六六六, mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19
乙酰甲胺磷, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
杀螟硫磷, mg/kg	≤	0.5	GB/T 23204

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定的方法测定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760有关规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

7.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，随机抽20盒，15盒用于检验，5盒留样。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证（或成品放行单）后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官、水分、净含量为每批必检项目。

7.4 型式检验

7.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目为技术要求中4.2~4.5全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

7.5.2 检验项目如有不合格项，应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

包装材料和容器应符合GH/T 1070的规定，封口严密，包装牢固。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

产品离地、离墙，应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。严禁露天堆放、日晒、雨淋。应符合GB/T 30375的规定。

9 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下,产品自生产之日起保质期为18个月。
