ICS67.140.10
X55

团　体　标　准

T/QNCY 006-2025

刺梨红茶

Rosa roxbunghii black tea

2025-06-01 发布　　2025-07-01 实施

黔南州茶叶协会　　发　布

目录

前言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 2
4 分级和实物标准样 2
5 要求 2
6 试验方法 4
7 检验规则 4
8 标志标签、包装、运输和贮存 5

前言

本标准按照 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》给出的规则起草。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别专利的的责任。

本标准由黔南州茶叶协会提出、归口并组织实施。

本标准适用范围为黔南州茶叶协会所有茶叶企业会员单位。

本标准起草单位：黔南州茶叶协会、黔南州茶叶产业化发展中心、黔南州农业科学研究院、黔南州市场监督管理局、黔南州检验检测院、黔南民族职业技术学院、贵州亿欣园现代农业有限公司、贵州省灵峰科技产业园有限公司、贵州黄红缨茶业有限公司、贵定匠馨茶业有限责任公司。

本标准主要起草人：刘学、李星、柳青、周潇潇、赵亮琴、杨清、郑松、周乐珊、欧平勇、陈元安、徐才进、韦洪平、吴光文、许倩、陈鹏、朱俊、林丽萍、张艳、汪华。

刺梨红茶

1 范围

本文件规定了刺梨红茶的术语和定义，分类和等级、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、储存。

本标准适用于黔南州区域所产红茶和刺梨为原料，制成的刺梨红茶产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 5009.12 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 14881 食品生产通用卫生规范
GB 23350 限制商品过度包装要求食品和化妆品
GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
GB/T 191 包装储运图示标志
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 13738.1 红茶 第 1 部分：红碎茶
GB/T 13738.2 红茶 第 2 部分：工夫红茶
GB/T 13738.3 红茶 第 3 部分：小种红茶
GB/T 14487 茶叶感官审评术语
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB/T 24690 袋泡茶
GB/T 30375 茶叶贮存
GB/T 35810 红茶加工技术规范
GH/T 1247 调味茶
GH/T 1070 茶叶包装通则
T/GZSX 056 刺梨鲜果
T/QNCY 001 都匀红茶
T/QNCY 003 都匀红茶加工技术规程
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
定量包装商品计量监督管理办法 国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号
关于修改《食品标识管理规定》的决定 国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第 123 号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 刺梨红茶

采用黔南布依族苗族自治州境内的刺梨鲜果和茶叶为原料，结合红茶加工工艺生产而成的含茶制品。

3.2 填充型刺梨红茶

把新鲜的刺梨籽掏空，保留果肉，向果肉内填入成品或半成品红茶，经干燥、包装而成的茶制品。

3.3 拼配型刺梨红茶

以新鲜或干制的刺梨、成品或半成品红茶为主要原料，经拼配、干燥、包装而成的独立小包装茶制品。

4 产品分类

刺梨红茶制品按外观形态分为填充型刺梨红茶和拼配型刺梨红茶。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 刺梨：应新鲜、成熟、无病虫害及霉烂等果面缺陷。

5.1.2 红茶：应符合 GB/T 13738.1 或 GB/T 13738.2 或 GB/T 13738.3 的要求。

5.2 感官要求

感官品质应符合表 1 规定。

表 1　感官品质要求

类别	等级	外形	香气	汤色	滋味
填充型刺梨红茶	特级	呈原果形，大小均匀、果形直径≥2cm，顶部有开口，果内茶叶填充紧密，无霉变、无劣变、无异物	馥郁	橙黄明亮	醇爽、微酸
	一级	呈原果形，大小不一，顶部有开口，果内茶叶填充紧密，无霉变、无劣变、无异物	浓郁	橙黄尚明亮	醇正、略酸
拼配型刺梨红茶	--	具有产品应有的色泽和形状，红茶占比≥50%，无霉变、无劣变、无异物	浓郁	橙黄尚明亮	醇正、略酸

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2　理化指标

项　目	指标
水分/ （g/100g） ≤	12
总灰分/ （g/100g） ≤	8

5.4　卫生指标

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。

5.6 加工要求

生产过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官指标

按 GB/T 23776 和 GB/T 14487 的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2.2 水分按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.1 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

6.3 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一茶叶品种、同一批投料生产或同一批次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次。同批次产品的品质和规格应一致。

7.2 取样

按 GB/T 8302 的规定执行。

7.3 检验

7.3.1 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。出厂检验的项目为感官品质、水分、总灰分、净含量。

7.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准 5.2、5.3、5.4、5.5 规定的全部项目，检验周期每半年一次。有下列情况之一

时，亦应进行型式检验：

a)新产品试制时；

b)产品原料、工艺有较大改变可能影响到产品质量时；

c)停产半年以上、恢复生产时；

d)正常生产定期检验时；

e)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

f)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

本标准 5.2、5.3、5.4、5.5 要求的项目，任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

7.5 复检

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 规定加倍抽样进行不合格项目的复验，判定结果以复验结果为准。

8 标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

8.1.1 标志

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 标签

产品标签应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令[2009]第 123 号《关于修改<食品标识管理规定>的决定》的规定。

8.1.3 包装

销售包装应符合 GB 23350 和 GH/T 1070 的规定，运输包装应符合 GH/T 1070 的规定。采用滤袋包装时还应该符合相关食品安全国家标准中食品接触材料及制品要求。

8.2 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。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.3 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。