ICS 67.140.10

**T/ZTIA**

CCS X 55

浙江省茶叶产业协会团体标准

T/ZTIA 0006-2025

**————————————————————————**—

宁海红茶

2025-07-01实施

2025-06-27发布

—————————————————————————

浙江省茶叶产业协会发布

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》的规定起草。

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责任。

本标准由宁海县茶产业和文化促进会提出。

本标准由浙江省茶叶产业协会归口。

本标准起草单位：浙江农林大学、宁海县农业产业化发展中心、宁波望海茶业发展有限公司、宁海县望府茶业有限公司。

本标准主要起草人：姜燕华、魏然、尤钊炳、钟鹏建、胡桐、王茂强、邬玉芬、胡志云、苏祝成

宁海红茶

# 1 范围

本标准规定了宁海红茶的术语和定义、原料要求、产品等级与要求、检验方法、检验规则、标识、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于宁海红茶。

# 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，注明日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2762 食品安全国家标准食物中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量

GB 2763.1 食品安全国家标准食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

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/T13738.2红茶第2部分：工夫红茶

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 23350 限制商品过度包装要求食品和化妆品

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 40633 茶叶加工术语

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

国家市场监督管理总局令[2023]第70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《关于修改<食品标识管理规定>的决定》

#

# 3 术语和定义

GB/T 14487和GB/T 40633界定的，以及下列术语和定义适用于本文件。

## 宁海红茶

采用宁海县行政区域内的望海茶1号、本地群体种和迎霜等品种茶树鲜叶为原料，经过萎凋、揉捻、发酵和干燥等工序加工而成，具有“花蜜香、甘醇味”品质特征的红茶。

4原料要求

用于同批次加工的鲜叶，嫩度、匀度、净度、新鲜度应基本一致。适制宁海红茶各等级的鲜叶原料应符合表1的要求。

表1 鲜叶原料要求

|  |  |
| --- | --- |
| 产品等级 | 鲜叶原料要求 |
| 精品 | 芽、一芽一叶初展≥80%，芽叶完整匀齐 |
| 特级 | 一芽一叶、一芽二叶初展≥80%，芽叶完整 |
| 一级 | 一芽二叶≥80%，芽叶尚完整 |

# 5 产品等级与要求

5.1基本要求

应符合GB/T13738.2的要求。

5.2 产品等级

成品茶按感官品质要求分为精品、特级和一级。

## 5.3 感官品质

应符合表2的规定。

表2感官品质要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 产品等级 | 外形 | 内质 |
| 汤色 | 香气 | 滋味 | 叶底 |
| 精品 | 条索紧细，显金毫，色泽乌润，匀净 | 橙红明亮 | 花香或蜜香显 | 鲜醇甘爽 | 细嫩显芽，柔软，红匀明亮 |
| 特级 | 条索紧结，色泽乌润，匀净 | 红明亮 | 花香或蜜香 | 甘醇爽 | 嫩软，红亮 |
| 一级 | 条索紧实，色泽乌褐尚润，匀整 | 红亮 | 甜香 | 较甜醇 | 嫩匀，尚红明 |

## 5.4理化指标

应符合表3规定。

表3理化指标要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 水分%（质量分数） ≤ | 6.5 |
| 总灰分%（质量分数） ≤ | 6.5 |
| 水浸出物%（质量分数） ≥ | 35.0 |
| 粉末和碎茶%（质量分数）≤ | 1.0 |

## 5.5卫生指标

### 5.5.1污染物限量应符合GB 2762的规定。

### 5.5.2 农药残留限量应符合GB 2763和GB 2763.1的规定。

## 5.6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感官品质

按GB/T 23776的规定执行。

## 6.2理化指标

## 6.2.1样品制备按GB/T 8302和GB/T 8303的规定执行。

## 6.2.2水分按GB 5009.3的规定执行。

## 6.2.3灰分按GB 5009.4的规定执行。

## 6.2.4水浸出物按GB/T 8305的规定执行。

## 6.2.5 粉末和碎茶按GB/T 8311的规定执行。

## 6.3卫生指标

## 6.3.1污染物限量检测按GB 2762的规定执行。

## 6.3.2农药残留限量检测按GB 2763和GB 2763.1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

同一批原料、同一班次加工过程中形成的独立数量产品为一个批次，同批次产品的品质和规格一致。取样按GB/T 8302规定执行。

## 7.2 检验

### 7.2.1 出厂检验

每批次产品均应做出厂检验，经检验合格并签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、净含量、包装标识和标签。

### 7.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准第6章规定的全部项目，正常生产情况下每年进行一次，有下列情形之一者应进行型式检验：

a)因人为、原料、生产环境、关键工序等发生较大变化，对品质有影响时；

b)质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时。

## 7.3判定规则

7.3.1检验结果全部符合本标准第5章规定的产品，则判定该批产品为合格。

7.3.2 凡有一项不符合本标准第5章规定的产品，即判定该批产品不合格。

7.4 复检

对检验结果有争议时，应对留样或同批次产品重新按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 标识、标签、包装、运输、贮存

## 8.1标识、标签

标识应符合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；标签应符合GB 7718的规定。

## 8.2 包装

应符合GB 23350和GH/T 1070的规定。

## 8.3运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防雨、防曝晒；装卸时应轻放轻卸，不得与有毒、有异味、易污染的物品混装、混运。

## 8.4 贮存

应符合GB/T30375的规定。