团体标准

T/CSTEA 000XX—2025

|  |
| --- |
|  |

莆田红乌龙

Putian black Oolong

|  |  |
| --- | --- |
| 2025 - 00 - 00 发布 | 2025 - 00 - 00 实施 |

海峡两岸茶业交流协会  发布

|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.140.10 |
| CCS | X 55 |

1. 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由福建省木兰未来食品有限公司、福建金溪茶业有限公司提出。

本文件由海峽两岸茶业交流协会、福建省茶产业标准化技术委员会（SAFJ/TC20）归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

莆田红乌龙

1. 范围

本文件规定了莆田红乌龙的分类、分级和实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于莆田红乌龙系列产品。

1. 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 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 磨碎试样的制备及其干物质含量测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件

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 31608 食品安全国家标准 茶叶

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

1. 术语和定义

GB/T 14487界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

莆田红乌龙 Putian black Oolong

在莆田市行政区域范围内，以适制乌龙茶的品种茶树鲜叶为原料，经独特的日光萎凋、重做青、重发酵等加工工艺制作而成的，具有花果香、甜香等多种香气特征的条形或颗粒形乌龙茶系列产品。

1. 分类、分级和实物标准样
	1. 分类、分级

分类、分级见表1。

|  |
| --- |
| 1. 分类、分级
 |
| 类别 | 颗粒形 | 条形 |
| 等级 | 特级 | 特级 |
| 一级 | 一级 |

* 1. 实物标准样

各类各等级均设实物标准样，每五年更换一次，实物标准样的制备按GB/T 18795的规定执行。

1. 要求
	1. 原料

颗粒形莆田红乌龙鲜叶宜采对夹二、三叶，或新梢形成小开面至中开面为宜，茶青应新鲜、完整、均匀。

条形莆田红乌龙鲜叶宜采一芽一、二叶，或驻芽开面采三至四叶为宜，茶青应新鲜、完整、均匀。

* 1. 感官品质
		1. 基本要求

应符合GB 31608的规定，产品应无劣变、无异味、无污染，不含非茶类夹杂物和添加剂。

* + 1. 感官品质

颗粒形感官品质应符合表2的规定。

1. 颗粒形感官品质

| 级别 | 项 目 |
| --- | --- |
| 外 形 | 内 质 |
| 条索 | 色泽 | 整碎 | 净度 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 紧结重实 | 乌褐油润 | 匀整 | 洁净 | 馥郁持久 | 醇厚、甘爽 | 橙红清澈明亮 | 软亮匀整 |
| 一级 | 紧结壮实 | 乌褐较润 | 匀整 | 洁净 | 清高持久 | 醇厚 | 橙红明亮 | 较软亮匀整 |

条形感官品质应符合表3的规定。

1. 条形感官品质

|  |  |
| --- | --- |
| 级别 | 项 目 |
| 外 形 | 内 质 |
| 条索 | 色泽 | 整碎 | 净度 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 紧结重实 | 乌褐油润 | 匀整 | 洁净 | 馥郁持久 | 醇厚、甘爽 | 橙红清澈明亮 | 软亮匀整 |
| 一级 | 紧结壮实 | 乌褐较润 | 匀整 | 洁净 | 清高持久 | 醇厚有回甘 | 橙红明亮 | 较软亮匀整 |

* 1. 理化指标

应符合表4的的规定。

1. 莆田红乌龙茶理化指标

| 项 目 | 指 标 |
| --- | --- |
| 特级 | 一级 |
| 水分（质量分数）/%  | ≤6.0 |
| 总灰分（质量分数）/%  | ≤6.0 |
| 粉末（质量分数）/%  | ≤0.8 | ≤1.0 |
| 水浸出物（质量分数）/%  | ≥30 | ≥28 |

* 1. 质量安全指标
		1. 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

* + 1. 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

* 1. 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

1. 试验方法
	1. 取样

应按GB/T 8302的规定执行。

* 1. 感官品质

应按GB/T 23776的规定执行。

* 1. 理化指标

试样的制备应按GB/T 8303的规定执行。

水分检验应按GB 5009.3的规定执行。

总灰分检验应按GB 5009.4的规定执行。

粉末检验应按GB/T 8311的规定执行。

水浸出物检验应按GB/T 8305的规定执行。

* 1. 质量安全指标

污染物限量检验应按GB 2762的规定执行。

农药残留物限量检验应按GB 2763和GB 2763.1的规定执行。

* 1. 净含量

应按JJF 1070的规定执行。

1. 检验规则
	1. 取样

取样以“批”为单位，同一批投料生产、同一班次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质和规格一致。

取样方法应按GB/T 8302的规定执行。

* 1. 检验
		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。出厂检验项目为感官品质、水分、总灰分、粉末和净含量。

* + 1. 型式检验

型式检验项目为本文件第5章要求的全部项目，检验周期为每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

a) 如原料有较大改变，可能影响产品质量时。

b) 生产地址、生产设备或加工工艺发生较大变化，可能影响茶叶产品质量时。

c) 停产一年及以上恢复生产时。

d） 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

* 1. 判定规则

检验结果全部符合本文件第5章全部项目的要求，应判定该批产品合格。

检验结果中任何一项不符合要求，应判定该批产品不合格。

* 1. 复验

对检验结果有争议时，应用留存样或在同批产品中重新按GB/T 8302规定加倍取样，对有争议的项目进行复检，以复检结果为准。

1. 标志标签

产品标签应符合GB 7718的规定。产品运输包装上的储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

1. 包装、运输、贮存和保质期
	1. 包装

应符合GH/T 1070和GB 23350的规定。

* 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、防暴晒措施，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

* 1. 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

* 1. 保质期

在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件下，且包装完好，莆田红乌龙系列产品保质期五年。

参考文献

1. 国家质量监督检验检疫总局第70号令（2023） 定量包装商 品计量监督管理办法

