

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

金花侗茶

Jinhua Dong tea

征求意见稿

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

柳州市标准技术协会 发 布

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。

本文件由柳州城市职业学院提出。

本文件由柳州市标准技术协会归口。

本文件由柳州市农业农村局宣贯。

本文件起草单位：柳州城市职业学院、柳州市农业技术推广中心、三江侗族自治县茶叶协会、三江侗族自治县仙池茶业有限公司、三江侗族自治县布央茶业有限责任公司、三江县三省坡茗茶业有限公司、三江县御香茶业有限公司。

本文件主要起草人：康日晖、葛智文、张国富、吴顺科、吴正光、凌韬、邓璞、丁深根、谭洪波、曹丽琼、易江。

金花侗茶

1 范围

本文件规定了金花侗茶的术语和定义、分类、分级与实物标准样、要求、试验方法、检验规则以及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于金花侗茶的生产加工与贸易。

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 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 9833.1 紧压茶 第1部分：茯砖茶
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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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
T/LZBX 022 侗茶初加工技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

金花侗茶 Jinhua Dong tea

以广西壮族自治区柳州市三江侗族自治县所辖区域内的茶树鲜叶为原料，按照T/LZBX 022的工艺要求加工制成毛茶，后经筛分整理、拼配、蒸压成型，在特定环境下生长繁殖出冠突散囊菌进行发酵处理后形成的不同形状的紧压黑茶产品。

4 分类、分级与实物标准样

4.1 分类

按产品形态分为砖形、四方饼或圆饼形。

4.2 分级

根据原料嫩度和品质分为特级、一级、二级三个等级。

4.3 实物标准样

按各级别的品质要求制作实物标准样，各级标准样为该级别品质的最低限。实物标准样的制备应符合GB/T 18795的规定，样品应保存于阴凉、干燥、清洁、无异味的环境中，每五年换一次。

5 要求

5.1 基本要求

- 5.1.1 产品应无劣变、无污染、无异味，无黑霉、白霉、青霉、红霉等杂菌。
5.1.2 应洁净、不着色、不夹杂非茶类物质，不添加食品添加剂。

5.2 感官品质

感官品质应符合标准实物样和表1的规定。

表1 感官品质

等级	外形	汤色	香气	滋味	叶底
特级	外观平整，松紧适度，金花茂盛、分布均匀，无杂菌	橙黄明亮	香气纯正，菌香突出	醇厚	黄褐，较嫩，叶片较匀整
一级	表面较平整，松紧较适度，发花茂盛、分布较均匀，无杂菌	橙黄较亮	香气纯正，菌香明显	醇和	黄褐，尚嫩，叶片尚匀整
二级	表面较平整，松紧较适度，发花较茂盛、分布尚均匀，无杂菌	黄尚亮	香气纯正，有菌香	纯正	棕褐，有梗，叶片尚匀

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		
		特级	一级	二级
水分（质量分数）/%	≤	12（计重水分12.0%）		
总灰分（质量分数）/%	≤	7	7.5	8
茶梗（质量分数）/%	≤	6.5	7.5	8.5
总水浸出物（质量分数）/%	≥	30	25	25
冠突散囊菌（CFU/g）	≥	15×10 ⁴		
注：采用计重水分换算成品茶的净含量。				

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。

6 试验方法

6.1 感官品质

按GB/T 23776的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

6.2.2 总灰分

按GB 5009.4的规定执行。

6.2.3 茶梗

按GB/T 9833.1的规定执行。

6.2.4 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

6.2.5 冠突散囊菌

按GB 4789.15的规定执行。

6.3 卫生指标

6.3.1 污染物限量

按GB 2762的规定执行。

6.3.2 农药最大残留限量

按GB 2763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 抽样

7.1.1 抽样以“批”为单位,同一批投料生产、同一条生产线、同一班次生产加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次。

7.1.2 取样按GB/T 8302的规定执行。

7.2 试样制备

试样制备按GB/T 8303的要求执行。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验,出厂检验项目为感官品质、水分、总灰分、茶梗和净含量,经检验合格签发合格证书后,方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验项目为本文件规定的全部项目。型式检验应每年进行一次。

7.3.2.2 有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- b) 当原料、生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 更换设备或长期停产再恢复生产时;

d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 所有检验项目均符合本文件规定的，判定为合格；任一项不符合规定的，均判为不合格。

7.4.2 对检验结果有争议时，可对留存样或在同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样进行不合格项目的复检，以复检结果为准。

8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标志、标签

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 销售、运输包装应符合 GH/T 1070 及 GB 23350 的规定。

8.2.2 净含量应符合国家相关规定。

8.3 运输

工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品的贮存应符合 GH/T 1071 的规定。应贮存于清洁、干燥、无异味的专用仓库中，不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。

8.5 保质期

在符合本文件规定的条件下，产品可长期保存。
