

柳州市标准技术协会团体标准《金花侗茶》 (征求意见稿) 编制说明

一、项目来源

根据《柳州市标准技术协会关于下达 2025 年第一批团体标准制修订项目计划的通知》(柳标协函〔2025〕1 号)文件精神,由柳州城市职业学院提出,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共同起草的柳州市标准技术协会团体标准《金花侗茶》。

二、项目背景及目的意义

茶叶作为柳州市农业种植业的特色产业之一,既是过去精准脱贫的关键力量,也是当前巩固脱贫成果与乡村振兴有效衔接的重要纽带。2024 年,全市茶叶种植面积已达 27.19 万亩,干茶产量 2.18 万吨,产值高达 24.53 亿元,产业规模占据全区总量的近五分之一,稳居广西产茶区前列。然而,柳州茶产业在精制加工环节仍存在显著短板,多数茶叶加工企业尚处于初级加工阶段,技术、标准、管理以及市场运行体系有待完善,产品附加值普遍偏低,导致产业发展陷入低质低效的困境。在此背景下,柳州市明确提出以“工业化理念、产业链思维”推动茶产业转型升级。

金花侗茶是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,参照侗族打油茶传统茶叶制作工艺优化(即:摊放、杀青、初揉、渥堆、复揉、干燥)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。三江茶传统制作工艺已列入第九批自治区级非物质文化遗产代表性项目名录，金花侗茶作为其创新衍生的特色茶产品，其制作融合了侗族传统制茶技艺与现代微生物发酵技术，具有“非遗技艺、地域特色、科技创新”的复合型产品特征。但现阶段金花侗茶产业存在技术标准、品质标准缺失等问题，导致产品良莠不齐、传统工艺传承面临异化风险，制约了产业高质量发展与品牌化建设。

制定《金花侗茶》团体标准，正是响应政策导向、精准补齐产业链短板的关键举措。通过制定标准，可以建立从毛茶到成品的全过程标准化体系，明确产品等级、感官品质、理化指标、卫生要求等关键要素，确保金花侗茶品质特征的稳定呈现，推动产业规范化发展；保护三江茶传统制作工艺（自治区级非物质文化遗产），通过标准化手段固化侗族制茶智慧，防止传统工艺在产业化进程中发生异化流失；构建产品品质保障体系，维护消费者权益，提升产品核心竞争力；填补柳州黑茶类团体标准空白，与现有国家标准形成差异化补充，助力“金花侗茶”区域品牌建设与市场拓展。

三、项目编制过程

（一）成立标准编制工作组

柳州市标准技术协会团体标准《金花侗茶》项目任务下达后，柳州城市职业学院成立了标准编制工作组，起草单位制定了起草编写方案与进度安排，明确任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作。具体标准编制工作由柳州城市职业学院、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共同承担。

编制工作组下设三个组，分别是资料收集工作组、标准编制工作组、标准实施工作组。

资料收集工作组负责国内外有关金花侗茶文献资料的查询、收集和整理工作。

标准编制工作组负责起草标准草案、征求意见稿和标准编制说明、送审稿及编制说明的编写工作，包括后期召开征求意见会、网上征求意见，以及标准的不断修改和完善。

标准实施工作组负责《金花侗茶》柳州市标准技术协会团体标准发布后，组织相关部门开展标准宣贯培训会，对标准进行详细解读，让相关单位及人员熟悉标准内容，严格按标准执行，并对标准实施情况进行总结分析，不断对柳州市标准技术协会团体标准提出修正意见。

（二）收集整理资料

标准编制工作组收集了编制本标准文本时涉及的相关标准。主要有：

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

（三）研讨确定标准主体内容

标准编制工作组在对收集的资料进行整理研究之后，2025年4月，标准编写组召开了标准编制会议，对标准的整体框架结构进行了研究，并对标准的关键性内容进行了初步探讨。经过研究，标准的主体内容确定为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、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

（四）调研、形成征求意见稿

2025年5月至2025年6月，标准编制工作组深入到茶叶生产企业进行了调研工作，查阅了大量的国内外文献资料，标准编写组在预研阶段的基础上，拟出主要章条及各章条所规定的主要技术内容，并通过标准编制工

作组成员的内部充分讨论及多次修改完善，形成了《金花侗茶》（标准工作组讨论稿）。根据中试实验数据，对标准工作组讨论稿进行修改完善，形成标准草案。

2025年6月16日，根据《柳州市标准技术协会关于下达2025年第一批团体标准制修订项目计划的通知》（柳标协函〔2025〕1号），《金花侗茶》获立项批准。

2025年7月至10月，标准编制工作组将标准草案发给柳州市区内涉及相关领域的政府部门、茶叶生产企业及相关专家进行调研及征求意见，多次召开会议对标准草案进行了反复修改和研究讨论，最终形成了柳州市标准技术协会团体标准《金花侗茶》（征求意见稿）和编制说明（征求意见稿）。

四、标准制定原则

1、实用性原则

本标准紧密结合金花侗茶生产实际，明确毛茶原料、加工工艺、感官品质、理化指标等关键参数，解决当前产业中存在的产品分级混乱、品质不一、工艺不规范等问题，具有较强的可操作性和现实指导意义，能够有效提升产品质量与市场竞争力。

2、协调性原则

本标准在内容上与现行国家标准及团体标准《侗茶初加工技术规程》相衔接，既保持技术体系的一致性，又突出金花侗茶在工艺、品质等方面的特色，形成差异化补充，促进产业协同发展。

3、规范性原则

本标准的编写符合 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》的要求，保证标准的编写质量。标准制定的程序按照《柳州市标准技术协会团体标准管理办法（试行）》的规定进行。

4、指导性原则

本标准规定了金花侗茶的加工工艺、品质分级、检验方法等关键环节，为生产企业提供统一的技术依据和操作指南，引导产业向规范化、标准化方向发展，为后续非遗传承、品牌建设与技术升级提供支撑。

五、标准主要内容及依据来源

柳州市标准技术协会团体标准《金花侗茶》主要章节内容包括：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、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

（一）术语和定义：自行定义“金花侗茶”。

（二）分类、分级与实物标准样：按原料嫩度和品质不同分级，按各级别的品质要求制作实物标准样并规定实物标准样的制备、更换及最低限要求。

（三）要求：从基本要求、感官品质、理化指标、卫生指标、净含量五个方面进行阐述。

（四）试验方法：从感官品质、理化指标（水分、总灰分、茶梗、水浸出物、冠突散囊菌）、卫生指标（污染物限量、农药最大残留限量）、净含量四个方面进行阐述。

（五）检验规则：从抽样、试样制备、检验、判定规则四个方面进行阐述。

（六）标志、标签、包装、运输、贮存和保质期：从标志、标签，包装、运输、贮存和保质期分五个方面进行阐述。

六、国内同类标准制修订情况及与法律法规、强制性标准关系

经国内多个标准信息服务平台查询，目前国内尚未发布金花侗茶的国家标准、行业标准、地方标准及团体标准。制定该标准，能极大地弥补柳州市所辖区域内对于金花侗茶产品标准的空缺，确保产品品质特征稳定呈现，助推产业标准化、规范化发展。

本标准（征求意见稿）的制定是遵循《中华人民共和国标准化法》等国家相关的法规和强制性标准，结合地方实际情况制定出来的，与现行的法律、法规及强制性标准无冲突。

综上所述，以上标准内未见与本项目关键词完全符合的标准。

七、标准实施预期的效果

通过柳州市标准技术协会团体标准《金花侗茶》的制定实施，将统一规范柳州市所辖区域内金花侗茶的工艺规范与品质要求，推动产业标准化、品牌化发展，保护传统制茶技艺，提升产品市场竞争力，为柳州市茶产业高质量发展与乡村振兴提供有力支撑。

八、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准研制过程中无重大分歧意见。

九、自我承诺

本标准内容与各项指标不低于国家强制性标准、推荐性国家标准和行业标准。

柳州市标准技术协会团体标准《金花侗茶》

标准编制工作组

2025 年 10 月 30 日