

T/GARIRPA

广西农业农村产业振兴促进会团体标准

T/GARIRPA XXXX—XXXX

“梧州六堡茶品质茶园”特色产品认证技术 规范 六堡茶

Technical specification for the certification of “quality tea garden
of Wuzhou Liubao tea” characteristic product—Liubao 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。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

广西农业农村产业振兴促进会 发布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 原料要求 2

5 加工要求 2

6 质量要求 4

7 检验规则 6

8 标志、包装、运输、贮藏和保质期 6

参考文献 8

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。

本文件由方圆标志认证集团有限公司提出。

本文件由广西农业农村产业振兴促进会归口。

本文件起草单位：方圆标志认证集团有限公司、梧州市茶产业发展服务中心、梧州市食品药品检验所、广西黑茶(六堡茶)产品质量监督检验中心、方圆标志认证集团广西有限公司。

本文件主要起草人：黄晋北、邱北连、龙志荣、韦云飞、陈永茗、李京乘、黄琳、李夷君、覃蓝、罗达龙、潘雪、龙科、王峰、唐晓莹、李银莹。

引 言

“梧州六堡茶品质茶园”是指在广西壮族自治区梧州市现辖行政区域内，依托特有的自然条件、人文背景及茶叶生产加工传统，所建立的能够代表梧州六堡茶产业特色、体现高品质与先进水平的区域公用品牌形象。该品牌是梧州六堡茶优质茶园的统一形象代表，有助于系统挖掘六堡茶生态资源价值，推动茶产业现代化发展，提升品牌影响力，为乡村振兴与地方经济注入新动能。

“梧州六堡茶品质茶园”系列团体标准，是开展“梧州六堡茶品质茶园”自愿性认证或评价的技术依据。该系列标准在综合分析国内外相关技术指标的基础上，引入过程控制与持续改进的管理理念，结合产业实际，编制形成一套具有行业特色的技术规范体系。具体包括《“梧州六堡茶品质茶园”茶园评价及等级划分要求》《“梧州六堡茶品质茶园”产品生产技术规范 六堡茶》《“梧州六堡茶品质茶园”特色产品认证技术规范 六堡茶》三项标准。

本系列文件可作为采用“标准·认证+”培育手段开展“梧州六堡茶品质茶园”区域公用品牌建设的重要依据，亦可作为“梧州六堡茶品质茶园”生产经营主体从事生产、经营活动所遵循的基本准则。其中，“梧州六堡茶品质茶园”特指位于广西壮族自治区梧州市现辖行政区域内，选用适制茶树品种，以“生态化、标准化、可追溯、可持续、智能化”为核心建设理念，能够稳定生产出具有“红、浓、陈、醇”典型风味特征且符合安全要求的六堡茶原料的现代化茶园。

“梧州六堡茶品质茶园”特色产品认证技术规范 六堡茶

1 范围

本文件界定了“梧州六堡茶品质茶园”特色产品六堡茶的术语和定义，规定了原料要求、加工要求、质量要求、检验规则、标志、包装、运输、贮藏和保质期的要求。

本文件适用于广西壮族自治区梧州市现辖行政区域内，“梧州六堡茶品质茶园”六堡茶生产经营者的内部自我评价和外部第三方认证。

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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
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 5749 生活饮用水卫生标准
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 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
GB/T 8314 茶 游离氨基酸总量的测定
GB/T 9833.1 紧压茶 第1部分：花砖茶
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB/T 32719.4 黑茶 第4部分：六堡茶
GB/T 32744 茶叶加工良好规范
GB/T 40633 茶叶加工术语
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

3 术语和定义

GB/T 40633、GB/T 32719.4界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

品质茶园 quality tea plantation

生产区域以茶树为主要作物，遵循生态学理论，采用多层次立体栽培，管理过程注重保护自然原生植物，维持良好生态环境，形成适宜茶树生长的稳定茶园生态系统，实现茶园可持续发展茶园模式。

3.2

六堡茶毛茶 semifinished Liubao tea

以苍梧县群体种、广西大中叶种及其分离、选育出来的品种、品系的茶树鲜叶为原料，经鲜叶摊青、杀青、初揉、堆闷、复揉、干燥等工艺加工制成的茶叶。

3.3

六堡茶 Liubao tea

在广西壮族自治区梧州市现辖行政区域范围内，选用苍梧县群体种、广西大中叶种及其分离、选育的品种、品系茶树（*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze）的鲜叶为原料，按特定的工艺进行加工，具有独特品质特征的黑茶。

[来源：GB/T 32719.4—2016，3.1，有修改]

4 原料要求

4.1 芽叶应新鲜、完整，无红变叶、腐败变质叶及杂物等。

4.2 原料应依据鲜叶嫩度分为四级，具体要求如下：

——特级茶原料中，一芽二叶、同等嫩度的对夹叶及以上的比例应不低于90%，芽叶匀整；

——一级茶原料中，一芽三叶、同等嫩度的对夹叶及以上的比例应不低于90%，芽叶匀整；

——二级茶原料中，一芽四叶、同等嫩度的对夹叶及以上的比例应不低于90%；

——三级茶原料中，一芽四叶、同等嫩度的对夹叶及以上的比例应不低于60%。

4.3 农药残留检测应符合GB 2763的规定。

5 加工要求

5.1 加工厂要求

5.1.1 加工厂的环境、选址、布局、厂房设计、设施、设备及用具、加工过程卫生要求应符合GB 14881、GB/T 32744的规定。

5.1.2 加工用水应符合GB 5749的规定。

5.1.3 车间宜安装除尘设施。

5.2 设施设备要求

5.2.1 六堡茶精制加工设备应包括但不限于筛分、风选、拣梗、蒸茶、压制、干燥、称量、包装等。

5.2.2 设备设置应符合工艺要求，布局合理。

5.3 加工工艺

5.3.1 工艺流程

5.3.1.1 初制加工工艺（六堡茶毛茶加工工艺）

鲜叶摊青、杀青、初揉、堆闷、复揉、干燥。

5.3.1.2 精制加工工艺

精制加工分为传统工艺和现代工艺，具体流程如下：

——传统工艺：毛茶筛选、拼配（或不拼配）、汽蒸（或不汽蒸）、压制成型（或不压制）、晾置（或不晾置）、陈化（或不陈化）；

——现代工艺：毛茶筛选、拼配（或不拼配）、渥堆、开堆摊晾、汽蒸、压制成型（或不压制）、晾置、陈化。

5.3.2 工艺要求

5.3.2.1 初制加工（六堡茶毛茶加工）

5.3.2.1.1 鲜叶摊青

应选择符合第4章的规定的鲜叶，对鲜叶进行摊青，摊青厚度以3 cm～5 cm为宜，摊放时间春季以6 h～8 h为宜，夏季以4 h～6 h为宜。

5.3.2.1.2 杀青

将摊青后的鲜叶进行杀青，杀青应均匀，锅温宜控制在200℃～280℃。杀青以叶质柔软、叶色转为暗绿色、青草气味基本消失、茶梗折而不断为宜。

5.3.2.1.3 初揉

应趁热揉捻至成条索，揉捻过程中可停机解块分筛，筛底茶进行堆闷，筛面粗条茶头应重揉后下机进行堆闷。

5.3.2.1.4 堆闷

初揉结束后堆筑堆闷，当堆温达到55℃时，应及时翻堆散热，堆温降到30℃时应收拢筑堆，继续堆闷直到适度为止。

5.3.2.1.5 复揉

再次揉紧成条索。

5.3.2.1.6 干燥

茶叶应干燥至含水量不超过12%，成为六堡茶毛茶。

5.3.2.2 精制加工

5.3.2.2.1 筛选

应将六堡茶毛茶通过筛分、风选、拣剔，除去梗、片及非茶类物质，达到分级要求。

5.3.2.2.2 拼配

应按品质和等级要求进行拼配。

5.3.2.2.3 渥堆

5.3.2.2.3.1 应根据六堡茶毛茶等级和气候条件，合理采取初蒸渥堆或加冷水渥堆。

a) 初蒸渥堆，茶叶上蒸茶机蒸3 min～5 min，至叶全软为度，出蒸后略加摊晾即进行渥堆。

b) 加冷水渥堆，应根据茶叶的含水情况，合理确定茶水比例，均匀加水，茶叶含水量宜控制在18%～20%。

5.3.2.2.3.2 渥堆堆高宜为60 cm～80 cm，宜每日检查，环境相对湿度宜控制在70%～85%，堆温宜控制在40℃～60℃，当堆温升至58℃～60℃时应立即翻堆散热。

5.3.2.2.3.3 渥堆时间应为45天以上，待叶色变为红褐或黑褐，发出醇香，即为渥堆适度。此发酵过程也可在条件适宜的发酵专用罐（箱）内进行。

5.3.2.2.3.4 开堆摊晾

开堆摊晾至茶叶水分降到15%以下。

5.3.2.2.3.5 汽蒸

汽蒸器具应保持清洁，蒸前应测量每批预制茶（渥堆适度茶）含水量并计算确定称茶量。蒸汽温度宜控制在100℃～125℃，茶叶经蒸汽蒸软形成散茶。

5.3.2.2.3.6 压制成型

应趁热将散茶压入篓内或趁热压制成砖、饼、沱等形状。

5.3.2.2.3.7 晾置

汽蒸后的散茶和蒸压后的紧压茶应置于清洁、阴凉通风、无异杂味的环境中，晾置至茶叶温度降至室温，茶叶含水量降至18%以下。

5.3.2.2.3.8 陈化

陈化分为传统加工工艺和现代加工工艺，具体要求如下

- 传统加工工艺：将茶叶移至清洁、无异杂味、相对湿度在70 %~90 %、温度在18℃~28℃的环境中陈化，后移至清洁、阴凉、干爽、无异杂味的仓库中陈化。陈化时间五年为一个周期，陈化十五年为宜；
- 将晾置后的茶叶移至清洁、无异杂味、相对湿度在70 %~90 %、温度在18℃~28℃的环境中陈化。后移至清洁、阴凉、干爽、无异杂味的仓库中陈化。陈化时间应不少于180天。陈化起始日期应从渥堆结束开始计算。

6 质量要求

6.1 基本要求

具有正常的色香味形，不应含有非茶类物质和任何添加剂，不着色，无异味，无异嗅，无劣变。六堡茶散茶和六堡茶紧压茶应具有“红、浓、醇、陈”的品质特征。

6.2 感官要求

6.2.1 六堡茶（散茶）

应符合表1的规定。

表1 六堡茶（散茶）感官要求

级别	外形				内质				检验方法
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底	
特级	紧细	匀整	黑褐、黑、油润	净	陈香纯正	陈、醇厚	深红、明亮	褐、黑褐、细嫩、柔软、明亮	GB/T 23776
一级	紧结	匀整	黑褐、黑、油润	净	陈香纯正	陈、尚醇厚	深红、明亮	褐、黑褐、尚细嫩、柔软、明亮	
二级	尚紧结	较匀整	黑褐、黑、尚油润	净、稍含嫩茎	陈香纯正	陈、浓醇	尚深红、明亮	褐、黑褐、嫩柔软、明亮	
三级	粗实、紧卷	较匀整	黑褐、黑、尚油润	净、有嫩茎	陈香纯正	陈、尚浓醇	红、明亮	褐、黑褐、嫩柔软、明亮	

6.2.2 六堡茶（紧压茶）

外形应形状端正匀称、松紧适度、厚薄均匀、表面平整；色泽、净度、香气、滋味、汤色、叶底等感官要求应符合表1中对应等级的规定。

6.3 理化指标

6.3.1 六堡茶（散茶）

应符合表2的规定。

表2 六堡茶（散茶）理化指标

项目	指标				检验方法
	特级	一级	二级	三级	
水分（质量分数）/% ≤	12.0				GB 5009.3
总灰分（质量分数）/% ≤	8.0				GB 5009.4
茶梗（质量分数）/% ≤	3.0		6.5		GB/T 9833.1
水浸出物（质量分数）/% ≥	33.5		30		GB/T 8305

表2 六堡茶（散茶）理化指标（续）

项目	指标				检验方法
	特级	一级	二级	三级	
粉末（质量分数）/%	≤	0.80			GB/T 8311
茶多酚（质量分数）/%	≥	10			GB/T 8313
儿茶素（质量分数）/%	≥	7			GB/T 8313
游离氨基酸（以茶氨酸计）（质量分数）/%	≥	1.2			GB/T 8314
注1：净含量检验时计重水分12.0 %。 注2：茶多酚、儿茶素、游离氨基酸为参考指标。					

6.3.2 六堡茶（紧压茶）

应符合表3的规定。

表 3 六堡茶（紧压茶）理化指标

项目	指标				检验方法
	特级	一级	二级	三级	
水分（质量分数）/%	≤	14.0			GB 5009.3
总灰分（质量分数）/%	≤	8.5			GB 5009.4
茶梗（质量分数）/%	≤	3.0		6.5	GB/T 9833.1
水浸出物（质量分数）/%	≥	33.5		30	GB/T 8305
茶多酚（质量分数）/%	≥	10			GB/T 8313
儿茶素（质量分数）/%	≥	7			GB/T 8313
游离氨基酸（以茶氨酸计）（质量分数）/%	≥	1.2			GB/T 8314
注1：净含量检验时计重水分12.0 %。					
注2：茶多酚、儿茶素、游离氨基酸为参考指标。					

6.4 安全性指标

- 6.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 6.4.2 农药残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。
- 6.4.3 微生物限量指标应符合表 4、表 5 的规定。

表 4 大肠菌群指标

项目	指标	检验方法
大肠菌群/（MPN/100 g）	≤300	GB 4789.3

表 5 致病菌指标

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25 g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g	GB 4789.10
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					

6.5 净含量

应符合JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

6.6 其他要求

6.6.1 应建立健全产品质量和卫生管理制度，应建立具有可追溯性的质量安全管理体系统。应设立专门质量安全管理、监督、检验部门，从业人员应具备相关职业技能资格。

6.6.2 原料和产品应按批次由质检人员、审评人员检验合格后方可进入下一生产工序或包装、入库、出厂，并做好检验记录。

6.6.3 在原料采购、验收、加工、贮存、运输、入库、检验、出厂和销售等环节应制定并实施质量控制措施，应建立完整档案记录各环节相关情况。每批产品应编制加工批号或系列号并做好销售记录。

7 检验规则

7.1 组批

同一原料、同一工艺、同一生产周期内所生产的产品为一批次。

7.2 取样和试样制备

7.2.1 取样应符合 GB/T 8302 的规定。

7.2.2 试样制备应符合 GB/T 8303 的规定。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品均应进行出厂检验，检验合格并出具合格证后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为：

- 六堡茶散茶：感官品质、水分、粉末、茶梗、大肠菌群、净含量；
- 六堡茶紧压茶：感官品质、水分、茶梗、大肠菌群、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目为本文件规定的全部项目。

7.4.2 在正常生产情况下，每年应进行一次；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品试制、正式投产时；
- b) 原料、主要设备、工艺等生产条件发生较大变化，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) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

7.5 判定规则

根据第6章规定的项目，任一项不符合规定的产品应判定为不合格产品。对检验结果有争议时，应对留存样或在同批产品中重新按照GB/T 8302的规定加倍取样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

8 标志、包装、运输、贮藏和保质期

8.1 标志

8.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 的规定，产品应标示生产日期。

8.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装物上的文字内容和符号应符合我国相关法律、法规的规定。

8.2.2 包装材料应符合 GB 4806 系列标准规定，包装宜选用透气性较好的材料，包装材料使用的粘合剂应无毒、无异味、对茶叶无污染。

8.2.3 内包装物不应重复使用。

8.3 运输

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

8.4 贮藏

8.4.1 原料、半成品、成品应分开放置，不应混放。

8.4.2 不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

8.4.3 仓库中应设有通风设施，经常通风。

8.4.4 贮存宜控制温度 25℃ 以下、相对湿度 70 % 以下。仓库宜设有控温设施。

8.4.5 堆码应以安全、平稳、方便、节约面积和防火为原则。宜根据不同的包装材料和包装形式选择不同的堆码形式。

8.4.6 产品应贮存在清洁、防潮、避光、无异味、无虫害的专用仓库之中，仓库周围应无异味、远离污染源。仓库地面应有硬质处理，并有防潮、防火、防鼠、防虫、防尘、防盗、通风散热设施。

8.4.7 产品不应露天堆放、日晒，避免雨淋或靠近热源；包装箱底部应有 100 mm 以上的垫板。

8.4.8 每月应进行一次库检，高温多雨季节应不少于两次，并做好记录。

8.5 保质期

在符合本文件8.2~8.4规定的条件下，六堡茶适宜长期保存。

参 考 文 献

- [1] GB/T 32719.4—2016 黑茶 第4部分：六堡茶
-