

团 体 标 准

T/xxxx 00X—XXXX

紫 金 蝉 茶

Zijin Cicada Tea

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

河源市茶叶协会 发 布

目次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 鲜叶原料要求及分级 2

5 要求 2

 5.1 基本要求 2

 5.2 感官指标 2

 5.3 感官等级 3

 5.4 理化指标 3

 5.5 卫生指标 4

 5.6 净含量 4

6 检验方法 4

 6.1 取样、备样 4

 6.2 感官指标 4

 6.3 感官等级判定 4

 6.4 理化指标 5

 6.5 卫生指标 5

 6.6 净含量 5

7 检验规则 5

 7.1 组批 5

 7.2 抽样 5

 7.3 出厂检验 5

 7.4 型式检验 5

 7.5 判定规则 5

 7.6 复检 5

8 标志、标签、包装、运输和贮存 6

 8.1 标志 6

 8.2 标签 6

 8.3 包装 6

 8.4 运输 6

 8.5 贮存 6

9 最佳品尝期 6

参考文献 7

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。

本文件由河源市农业农村局提出

本文件由河源市茶叶协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

紫金蝉茶

1 范围

本文件规定了紫金蝉茶的术语和定义、鲜叶原料要求及分级、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存和最佳品尝期。

本文件适用于河源市紫金县行政区域内生产加工的具有特定品质的紫金蝉茶产品。

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 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 191 包装储运图示标志
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 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
NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏 通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
T/44GDTs 007 紫金蝉茶鲜叶分级标准

3 术语和定义

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

3.1

紫金蝉茶 Zijin cicada tea

在河源市紫金县行政区域范围内采取茶小绿叶蝉叮咬后的茶树鲜叶加工而成具有“花果蜜韵”特征的茶产品。

4 鲜叶原料要求及分级

应符合 T/44GDS 007 的要求。

5 要求

5.1 基本要求

品质正常，无异味、无劣变，不得含有非茶类夹杂物，无任何添加剂。

5.2 感官指标

紫金蝉茶按品类分为绿茶、红茶和乌龙茶，质量等级按从高到低分为特级、一级、二级。感官指标应符合表1~表3的规定。

表1 紫金蝉茶绿茶感官品质要求

等级	外形	汤色	香气	滋味	叶底
特级	条索紧卷，黄绿润，显毫，匀整	黄绿明亮	花蜜香显，清高	花蜜韵显，鲜醇	黄绿亮，芽叶完整，柔软
一级	条索紧卷，黄绿较润，带毫，匀净	黄绿明亮	花蜜香显，馥郁持久	花蜜韵显，醇爽	黄绿较亮，柔软，较匀净
二级	条索较卷，黄绿，较匀	黄绿较亮	花蜜香尚显	带花蜜韵，尚醇爽	黄绿，较柔软，尚匀净
三级	条索尚卷，黄绿，尚匀	黄绿尚亮	带花蜜香	尚醇	黄绿，尚柔软，尚匀

表2 紫金蝉茶红茶感官品质要求

等级	外形	汤色	香气	滋味	叶底
特级	条索紧结，红褐润，金毫显，匀整	橙红明亮	花蜜香显，持久，清雅	花果蜜韵显，甘醇	红亮、芽叶完整，柔软
一级	条索紧结，红褐较润，带毫，匀净	橙红明亮	花蜜香显，持久，馥郁	花果蜜韵较显，醇厚	红亮、柔软，较匀净
二级	条索较紧，较乌褐，较匀	橙红较亮	花蜜香尚显	花蜜韵尚显，较浓	红、较柔软，尚匀
三级	条索尚紧，尚乌褐，尚匀	橙红	纯正	带花蜜韵，浓带涩	红带暗、尚柔软，尚匀

表3 紫金蝉茶乌龙茶感官品质要求

等级	外形	汤色	香气	滋味	叶底
特级	白褐红相间，芽肥壮，白毫显，润，芽叶成朵匀整	橙黄明亮	花果蜜香显，清高	花果蜜韵显，甜醇	红褐黄相间，芽叶成朵，软亮匀整
一级	白褐红相间，白毫显，匀净	橙黄明亮	花果蜜香较显，馥郁、持久	花果蜜韵较显，醇厚	红褐黄相间，较软亮匀整
二级	白褐相间，尚显毫，尚匀净	橙黄尚亮	花果蜜香尚显，较持久	花果蜜韵尚显，尚醇厚	褐红，尚匀亮

5.3 感官等级

应符合表 4 的规定。

表4 感官等级要求

等级	因子	总分
特级	香气和滋味符合特级要求，外形、汤色和叶底有 2 项及以上符合特级要求	90 及以上
一级	香气和滋味符合一级及以上要求，外形、汤色和叶底有 2 项及以上符合一级及以上要求	80 及以上
二级	香气和滋味符合二级及以上要求，外形、汤色和叶底有 2 项及以上符合二级及以上要求	70 及以上
注 1：因子包括外形、汤色、香气、滋味和叶底；		
注 2：总分指各因子加权总得分。		

5.4 理化指标

理化指标应符合表 5~表 7 的规定。

表5 紫金蝉茶绿茶理化指标

项目		指标	
		特级~一级	二级
水分（质量分数）/%	≤	6.0	
总灰分（质量分数）/%	≤	7.5	
粉末（质量分数）/%	≤	1.0	1.5
水浸出物（质量分数）/%	≥	35	30

表6 紫金蝉茶红茶理化指标

项目		指标	
		特级~一级	二级
水分（质量分数）/%	≤	6.0	

总灰分（质量分数）/ %	≤	6.5	
粉末（质量分数）/ %	≤	1.0	1.5
水浸出物（质量分数）/ %	≥	30	25

表7 紫金蝉茶乌龙茶理化指标

项目		指标	
		特级~一级	二级
水分（质量分数）/ %	≤	6.0	
总灰分（质量分数）/ %	≤	6.5	
粉末（质量分数）/ %	≤	1.0	1.5
水浸出物（质量分数）/ %	≥	30	25

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 的规定。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 取样、备样

6.1.1 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

6.1.2 样品制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2 感官指标审评

按GB/T 23776的规定执行。

6.3 感官等级判定

6.3.1 评分方法

各审评因子得分和加权总得分按GB/T 23776的规定执行。

6.3.2 等级的判定

各审评因子满足对应等级紫金蝉茶产品感官指标的级别要求（见表4），同时各审评因子加权总得分满足对应等级紫金蝉茶产品总分的要求（见表4），则评定为相应等级。如各审评因子的级别或加权总得分不满足对应等级紫金蝉茶产品的要求，则不能评定为相应等级。

6.4 理化指标

6.4.1 水分的检验按 GB 5009.3 的规定执行。

6.4.2 总灰分的检验按 GB 5009.4 的规定执行。

6.4.3 粉末的检验按 GB/T 8311 的规定执行。

6.4.4 水浸出物的检验按 GB/T 8305 的规定执行。

6.5 卫生指标

6.5.1 污染物限量的检验按 GB 2762 的规定执行。

6.5.2 农药残留限量的检验按 GB 2763 的规定执行。

6.6 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

取样以“批”为单位。同一批投料生产、同一班次加工过程形成的独立数量的产品为一批次，同批产品的品质和规格应一致。

7.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

7.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验合格并签发质量合格证的产品方可出厂。出厂检验项目为感官指标、水分和净含量允差。

7.4 型式检验

型式检验每年应不少于1次，型式检验项目为第5章规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- (1) 新产品投产时；
- (2) 生产中，若工艺或设备、原料有较大改变，可能影响产品质量时；
- (3) 因人为或自然因素使生产环境发生较大改变时；
- (4) 国家质量监督机构或质量管理主管部门提出型式检验要求时。

7.5 判定规则

按第5章规定的项目检验，检验结果全部符合要求时，则产品判为合格品；检验结果中若有一项或一项以上不符合要求时均判为不合格产品。

7.6 复检

对检验结果有争议时，应对留存样进行不合格项目的复检，无留存样时应在同批次产品中重新按GB/T 8302 规定加倍抽样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志

应符合GB/T 191的规定。

8.2 标签

应符合GB 7718和《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

8.3 包装

应符合GH/T 1070、GB/T 28118的规定。

8.4 运输

运输应符合NY/T 1999的规定。运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有稳固、防潮、防淋、防晒措施。装卸时应轻装轻卸，防止挤压、碰撞。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装和混运。

8.5 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

9 最佳品尝期

产品最佳品尝期为自生产之日起24个月。

参 考 文 献

- [1] 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
 - [2] 国家质量监督检验检疫总局（2009）第123号令 国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定
-