

T/TEA

广东省茶文化研究会团体标准

T/TEA 2—2026
代替 T/TEA 2—2019

年份茶

Aged tea

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2026年1月20日）

2026 - ×× - ×× 发布

2026 - ×× - ×× 实施

广东省茶文化研究会 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本标准替代了T/TEA 2—2019《陈年普洱茶》，与GB/T19598—2006相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了标准名称；
- 更改了年份茶的范围（见1）；
- 更改了年份茶的定义（见3.1）；
- 更改了年份茶的产品分类及生产工艺等内容（见4.1、4.2、4.3）；
- 更改了年份茶的基本要求（见5.1）；
- 更改了年份茶的原料要求（见5.2）；
- 完善了年份茶的感官要求（见5.3）；
- 修改了理化指标的水分、粉末指标（见5.4）；
- 删除了食品安全指标及其检验方法、判定规则；
- 删除了标签的要求；
- 修改了保质期（见8.3）；
- 删除了标准的附录。

本文件由广东省茶文化研究院提出。

本文件由广东省茶文化研究会归口。

本标准由广东省茶文化研究会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

T/TEA 2—2019《陈年普洱茶》起草单位：广东正皓茶业有限公司、深圳市中吉号茶业股份有限公司、勐海润元昌茶厂、广州市荔湾区陈茶汇茶行、晓岁茶业（广州）有限公司、深圳市茶业协会、华南农业大学园艺学院、广东省茶文化研究院、中检溯源华南技术服务（深圳）有限公司。

T/TEA 2—2019《陈年普洱茶》主要起草人：林楚生、曹藩荣、吕礼臻、陈国义、叶荣枝、陈怀远、潘坚、杨世华、李子超、方可、侯建军、林佳蓝、高亮、李文贵。

年份茶

1 范围

本标准规定了年份茶的范围、规范性引用文件、术语和定义、产品分类及生产工艺、要求、检验方法、检验规则、包装、贮存和保质期。

本标准适用于适合长期保存的茶叶，包括乌龙茶、普洱茶、黑茶、紧压茶等。

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 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 8305	茶	水浸出物的测定
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 9683	复合食品包装袋	卫生标准
GB/T 14487	茶叶	感官评审术语
GB 23350	限制商品过度包装要求	食品和化妆品
GB/T 23776	茶叶	感官评审方法
GB/T 24614	紧压茶	原料要求
GB/T 30357.1	乌龙茶	第1部分：基本要求
GB/T 30375	茶叶	贮存
GB/T 30643	食品	接触材料及制品标签通则
GB 31608	食品安全国家标准	茶叶
GB/T 31751	紧压白茶	
GB/T 32719.1	黑茶	第1部分：基本要求
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
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》		

3 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。

3.1 年份茶 aged tea

适合长期保存的茶叶在适宜的贮存环境条件下，贮存时间在5年以上，经检验合格后分装的茶叶。

3.2 解块 separate

将紧压茶通过拆散、撬开、解块、切割等方式，使其单体增多、规格变小的分装工艺流程。

3.3 乌龙茶 oolong tea

包括铁观音茶、武夷岩茶、凤凰单丛茶、其他乌龙茶。

3.4 黑茶 dark tea

包括普洱茶（熟茶）散茶、六堡茶散茶、其他黑茶。

3.5 紧压茶 brick tea

包括普洱茶（生茶）紧压茶、普洱茶（熟茶）紧压茶、六堡茶紧压茶、白茶紧压茶、花砖茶、黑砖茶、茯砖茶、康砖茶、沱茶、紧茶、金尖茶、米砖茶、青砖茶、其他紧压茶。

4 产品分类及生产工艺

年份茶根据形态分为年份茶（乌龙茶）、年份茶（黑茶）、年份茶（紧压茶）、年份茶（袋泡茶）；年份茶（紧压茶）根据原料来源可分为年份茶（紧压黑茶）、年份茶（紧压白茶）。

4.1 年份茶（乌龙茶）、年份茶（黑茶）生产工艺

原料→筛选→拼配或不拼配→干燥→称重→包装→装箱→检验→入库

4.2 年份茶（紧压茶）生产工艺

原料→解块或不解块→筛选→拼配或不拼配→干燥→称重→包装→装箱→检验→入库

4.3 年份茶（袋泡茶）生产工艺

原料→解块或粉碎→筛选→拼配或不拼配→干燥→称重→包装→装箱→检验→入库

5 要求

5.1 基本要求

5.1.1 应符合 GB 31608 的规定，贮存 5 年以上，无异味、无异嗅、无霉变，无其他夹杂物。

5.1.2 包装材料和容器应干燥、清洁、无毒、无害、无异味，不影响茶叶品质。

5.2 原料要求

5.2.1 年份茶（乌龙茶）原料应符合 GB/T 30357.1 的规定。

5.2.2 年份茶（黑茶）原料应符合 GB/T 32719.1 的规定。

5.2.3 年份茶（紧压黑茶）原料应符合 GB/T 24614 的规定。

5.2.4 年份茶（紧压白茶）原料应符合 GB/T 31751 的规定。

5.3 感官要求

应符合表1规定，感官品质分级方法见附录A。

表1 感官要求

产品分类	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
年份茶 (乌龙茶)	尚紧结或尚紧实，尚匀、尚净	陈香纯正	尚醇和	橙红或深红，明亮	乌褐尚匀
年份茶 (黑茶)	紧实，尚匀、尚净	陈香纯正	醇和	深红，明亮或尚亮	较匀整
年份茶 (紧压黑茶)	饼状、砖状或不规则小块状，尚匀、尚净	陈香纯正	醇和	深红，明亮或尚亮	尚匀
年份茶 (紧压白茶)	饼状、砖状或不规则小块状，尚匀、尚净	陈香纯正	醇和	橙黄、深黄或橙红，明亮或尚亮	尚软嫩，尚匀
年份茶 (袋泡茶)	—	陈香纯正	醇和	尚亮	—

5.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分/% ≤	7.0
碎茶/% ≤	20.0
粉末/% ≤	3.0
总灰分/% ≤	7.0
水浸出物/% ≥	30.0
茶多酚/% ≥	15.0

5.5 净含量及允许短缺量

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 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 规定的方法测定。
- 6.2.2 碎茶和粉末按 GB/T 8311 规定的方法测定。
- 6.2.3 总灰分按 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 6.2.4 水浸出物按 GB/T 8305 规定的方法测定。
- 6.2.5 茶多酚按 GB/T 8313 规定的方法测定。

6.3 净含量

按JJF 1070规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 组批规则

以同一原料、同一工艺、同一生产周期内所生产的产品为一批。生产周期、产量由生产企业确定。

7.2 取样方法

按GB/T 8302规定的方法执行。

7.3 原辅材料入库检验

入库前应验收合格后方可入库使用。

7.4 出厂检验

- 7.4.1 检验项目应包括感官要求、水分、粉末和碎茶、净含量。
- 7.4.2 每批产品须经工厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

7.5 型式检验

型式检验每半年进行一次,检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时,亦应进行检验。

- a) 产品原料、供应商发生变更,或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
- c) 停产一年以上再恢复生产时;
- d) 市场监督管理部门提出型式检验要求时。

7.6 判定规则

7.6.1 出厂检验项目和型式检验项目如有任一项目复检不符合本文件要求时,可在原批次产品中双倍抽复检样对不符合的项目进行复检,复检后仍不合格的判定该批产品不符合本文件要求。

7.6.2 对检验结果有争议时,应依法选定检验机构,用复检样对所争议的项目进行复检,以复检结果为准。

8 包装、贮存和保质期

8.1 包装

包装应符合GB 23350、GH/T1070的规定,容器应干燥、清洁、无毒、无异味、防潮,包装材料应符合GB 9683、GB/T 30643的规定,标签应符合GB 7718的规定。

8.2 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

8.3 保质期

不超过36个月。
