

# 团 体 标 准

T/xxxx 00X—XXXX

## 紫 金 蝉 茶

Zijin Chan Tea

(送审稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

河源市茶叶协会 发布



## 目 次

前言 .....	2
1 范围 .....	3
2 规范性引用文件 .....	3
3 术语和定义 .....	3
4 鲜叶原料要求及分级 .....	4
5 要求 .....	4
5.1 基本要求 .....	4
5.2 感官指标 .....	4
5.3 感官等级 .....	5
5.4 理化指标 .....	5
5.5 卫生指标 .....	6
5.6 净含量 .....	6
6 检验方法 .....	6
6.1 取样、备样 .....	6
6.2 感官指标 .....	6
6.3 感官等级判定 .....	6
6.4 理化指标 .....	7
6.5 卫生指标 .....	7
6.6 净含量 .....	7
7 检验规则 .....	7
7.1 组批 .....	7
7.2 抽样 .....	7
7.3 出厂检验 .....	7
7.4 型式检验 .....	7
7.5 判定规则 .....	7
7.6 复检 .....	7
8 标志、标签、包装、运输和贮存 .....	8
8.1 标志 .....	8
8.2 标签 .....	8
8.3 包装 .....	8
8.4 运输 .....	8
8.5 贮存 .....	8
9 最佳品尝期 .....	8
参考文献 .....	9

## 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：广东省农业科学院茶叶研究所、河源市农业技术推广中心、紫金县农业综合服务中心、紫金县斗记茶叶有限公司、广东金丰号农业发展有限公司、广东黄花现代农业发展有限公司、紫金县金山茶业科技发展有限公司、紫金县承龙嶂龙王绿茶业有限公司、紫金县沐林听风生态农业有限公司、河源市元吉岭农业科技有限公司、紫金县敬梓客家皇茶场、紫金县柏华茶叶种植农民专业合作社、琴江源农业（河源）有限公司、紫金县青林峰茶业有限公司、紫金县欧家农业发展有限公司、紫金县祥发农业科技发展有限公司、紫金县紫城镇白溪金萱茶家庭农场、广东青林峰农业科技有限公司、双云峰（广东）农业发展有限公司、紫金县果丰种植农民专业合作社、紫金乐里茶业开发有限公司、河源市天仙湖农业发展有限公司。

本文件主要起草人：凌彩金、张建中、韦曼华、王捷才、陈荣发、黄鼎强、钟铁戈、梁冬霞、周巧仪、曹越、郑伟东、黄炽林、钟秉基、杜寿华、龚仕东、朱子营、欧阳紫立、陈惠良、彭雪菁、张宇航、陈丽存、钟志杰、叶志坚、韦大维、袁兴华、赖巧芳、魏莉兰。

# 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 31608 食品安全国家标准 茶叶
- 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 chan 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

原料要求应符合 GB 31608 的规定，原料分级应符合 T/44GDTS 007 的规定。

#### 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、三级。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	条索紧结，黄绿润， 显毫，匀整	黄绿，明亮	花蜜香馥郁，持久	花蜜甜显著， 鲜醇	黄绿亮，匀整， 柔软
一级	条索紧结，黄绿较润， 带毫，匀净	黄绿，明亮	花蜜香显著，持久	花蜜甜显， 浓醇	黄绿亮，匀整
二级	条索较紧结，黄绿，较匀	黄绿，亮	花蜜香较显	花蜜甜较显， 醇正	黄绿，较匀整
三级	条索尚紧结，黄绿，尚匀	黄绿，亮	花蜜香纯正	带花蜜甜， 纯正	黄绿，尚匀整

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，红褐乌润， 金毫显，匀整	橙红，明亮	花蜜香馥郁，持久	花果蜜甜显著， 浓厚或浓醇	红亮，匀整，柔软
一级	条索紧结，红褐较润， 金毫显，匀净	橙红，明亮	花蜜香显著，持久	花果蜜甜显， 醇厚	红亮，匀整
二级	条索较紧结，较乌褐，较匀	橙红，亮	花蜜香较显	花果蜜甜较显， 醇正	红，较匀整
三级	条索尚紧结，尚乌褐，尚匀	橙红，亮	花蜜香纯正	带花果蜜甜， 纯正	红，尚匀整

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	褐红橙黄白或乌褐红相间，芽叶成朵，显毫，润，匀整	橙黄或橙红，明亮	花蜜香馥郁，持久	花果蜜甜显著，鲜醇	红褐亮，完整
一级	褐红橙黄白或乌褐红相间，显毫，匀净	橙黄或橙红，明亮	花蜜香显著，持久	花果蜜甜显，浓醇	红褐亮，完整
二级	褐红白或乌褐红相间，较显毫，较匀净	橙黄或橙红，亮	花蜜香较显	带花果蜜甜，较浓醇	红褐亮，较完整

### 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、滋味符合特级要求，外形、汤色和叶底有 1 项及以上符合特级要求	90 及以上
一级	香气、滋味符合一级及以上要求，外形、汤色和叶底有 1 项及以上符合一级要求	80 及以上
二级	香气、滋味符合二级及以上要求，外形、汤色和叶底有 1 项及以上符合二级要求	70 及以上
三级	香气、滋味符合三级及以上要求，外形、汤色和叶底有 1 项及以上符合三级要求	60 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

红茶及乌龙茶产品最佳品尝期为自生产之日起36个月，绿茶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
-