

T/GXAS

团 体 标 准

T/ GXAS 249—2021

广西优质工夫红茶

Guangxi premium Gongfu black tea

2021 – 12 – 20 发布

2021 – 12 – 26 实施

广西标准化协会 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 要求 2

5 检验方法 3

6 检验规则 4

7 标签、标志、包装、运输和贮存 5

8 保质期 5

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。

本文件由广西茶业协会和广西标准化协会共同提出。

本文件起草单位：广西茶业协会、广西壮族自治区亚热带作物研究所、广西-东盟食品检验检测中心、广西壮族自治区计量检测研究院、广西职业技术学院、广西壮族自治区茶叶科学研究所、广西绿异茶树良种研究院、广西壮族自治区产品质量检验研究院、广西壮族自治区标准技术研究院、广西农垦茶业集团有限公司、广西广茗投资有限公司、广西兴桂质量标准化认证咨询服务事务所（有限合伙）、广西嘉成农产品有限公司、广西明珠农业农村发展研究院、广西标准化协会、柳城县国营伏虎华侨农场茶厂、桂林桂之韵茶业有限公司、广西金秀县瑶山王茶业有限公司、三江侗族自治县仙池茶业有限公司、广西茗桂茶业有限公司、贺州市绿谷种植专业合作社、龙胜县龙脊十三寨茶业有限责任公司、广西昭平县将军峰农业科技有限公司、广西灵山县英榜茶厂、三江县侗兴源农业综合开发有限公司、三江县民兴茶叶专业合作社、广西武鸣大明山感仙茶厂、广西八桂凌云茶业有限公司、广西凌云县金字塔白毫茶业有限公司、贵港市覃塘区黄练镇桂鑫茶叶种植专业合作社、鹿寨县大乐岭茶业有限公司。

本文件主要起草人：唐永宁、温立香、咎川南、黄海珍、谢宏昭、邓慧群、张芬、黄林华、高传友、叶靖平、刘助生、缪璐、刘珈玲、李海霞、乔双雨、陆小康、曾令阳、陈佳、覃秀菊、黄爱香、覃福方、黄水有、黄佑红、马蕊、姚明谨、周彦会、韦克英、袁冬寅、欧淑琼、吴媚、邓韵、文海燕、李福、杨金伟、黎德勇、黄韵霖、梁汉高、廖圆、杨婷、黄菲、李秋燕、黄春华、罗莲花、冯英华、莫宇宁、张国富、张廷猛、黄彩标、李维淦、滕秋、滕灵珊、莫保治、吴顺科、韦江宁、杨艳、吴廷帅、韦芳容、余树朋。

广西优质工夫红茶

1 范围

本文件界定了广西优质工夫红茶的术语和定义，规定了广西优质工夫红茶的感官、理化指标、食品安全指标等技术要求，描述了相应的检验方法和检验规则，规定了标签、标志、包装、运输、贮存和保质期等方面的内容。

本文件适用于广西行政区域内生产的优质工夫红茶。

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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
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 8307 茶 水溶性灰分和水不溶性灰分测定
GB/T 8309 茶 水溶性灰分碱度测定
GB/T 8310 茶 粗纤维测定
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 13738.2 红茶 第二部分：工夫红茶
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
GH/T 1070 茶叶包装通则

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

广西优质工夫红茶 Guangxi premium Gongfu black tea

以广西行政区域内采摘的单芽、一芽一叶、一芽二叶的茶树芽叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥等加工工艺制成的，产品质量符合本文件要求的红茶产品。

4 要求

4.1 基本要求

应符合 GB/T 13738.2 的规定。

4.2 感官要求

4.2.1 大叶种工夫红茶感官要求应符合表 1 的规定。

表1 大叶种工夫红茶感官要求

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结、显豪	匀齐	净	金黄润	甜香(地域品种香)、花果香、浓郁	醇厚鲜爽、甜醇鲜爽	红亮、橙红亮	肥壮、肥嫩红匀亮
一级	紧结、有毫	匀整	较净	乌褐润、尚乌润	甜香浓	鲜醇较浓	红尚亮	肥嫩有芽、尚红匀亮

4.2.2 中小叶种工夫红茶感官要求应符合表 2 的规定。

表2 中小叶种工夫红茶感官要求

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细、显豪	匀整	净	乌润	甜香、花果香浓郁	醇厚鲜爽，纯甜鲜爽	红亮、橙红亮	红亮、匀亮
一级	紧细，有苗锋	尚匀整	较净	乌褐润	甜香、甜香带花果香	醇和鲜爽	橙黄亮、红尚亮	尚红亮、匀整

4.3 理化指标

应符合表3的规定。

表3 优质工夫红茶理化指标

项目		指标
水分/（g/100 g）	≤	7.0
总灰分/（g/100 g）	≤	6.5
粉末/（g/100 g）	≤	1.0
水浸出物/（g/100 g）≥	大叶种工夫红茶	38.0
	中小叶种工夫红茶	34.0
水溶性灰分，占总灰分/（g/100 g）	≥	45.0
水溶性灰分碱度（以KOH计）/（g/100 g）		≥1.0 ^a ；≤3.0 ^a
酸不溶性灰分/（g/100 g）	≤	0.5
粗纤维/（g/100 g）	≤	15.5
茶多酚/（g/100 g）≥	大叶种工夫红茶	10.0
	中小叶种工夫红茶	8.0
注：茶多酚、水溶性灰分、水溶性灰分碱度、酸不溶性灰分、粗纤维为参考指标。		
^a 当以每 100 g 磨碎样品的毫克当量表示水溶灰分碱度时，其限量为：最小值 17.8；最大值 53.6。		

4.4 食品安全指标

- 4.4.1 应符合相关的食品安全国家标准。
- 4.4.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 4.4.3 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5 检验方法

5.1 感官品质

按GB/T 23776的规定执行。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

5.2.2 总灰分、酸不溶性灰分、水溶性灰分

按GB 5009.4的规定执行。

5.2.3 粉末

按GB/T 8311的规定执行。

5.2.4 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

5.2.5 水溶性灰分碱度

按GB/T 8309的规定执行。

5.2.6 粗纤维

按GB/T 8310的规定执行。

5.2.7 茶多酚和儿茶素

按GB/T 8313的规定执行。

5.3 食品安全指标

5.3.1 按相关食品安全国家标准的规定执行

5.3.2 污染物限量按 GB 2762 的规定执行。

5.3.3 农药最大残留限量按 GB 2763 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

以同一茶树、同一批且同等级投料生产或同一批次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次。同批次产品的品质和规格应一致。

6.2 取样和试样制备

6.2.1 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2.2 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品均应做出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。

6.3.2 出厂检验的项目为感官要求、水分和粉末。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本文件规定的全部项目。

6.4.2 型式检验应每年执行一次，有下列情况之一时，亦应执行型式检验：

- a) 产品试制、正式投产时；
- b) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家市场监督管理机构提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 凡劣变、有污染、有异气味或卫生指标不合格的产品，均判为不合格产品。

6.5.2 理化指标有一项不合格或感官指标不符合判定级别的，应在原批产品中加倍抽取样本复检，复检仍不合格的，该批产品判为不合格产品。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 的规定。不符合本文件规定要求的红茶产品，不应使用本文件规定的红茶产品名称。

7.1.2 运输包装图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 销售包装、运输包装应符合 GB/T 1070 的规定。

7.2.2 净含量应符合国家相关规定。

7.3 运输

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

7.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

8 保质期

企业可根据自身产品质量状况确定保质期。

中华人民共和国团体标准

广西优质功夫红茶

T/GXAS 249—2021

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究