

T/GXAS

团 体 标 准

T/ GXAS 112—2020

兴业茶

Xingye tea

2020 - 10 - 20 发布

2020 - 10 - 27 实施

广西标准化协会 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。

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。

本文件由兴业县市场监督管理局提出。

本文件起草单位：兴业县市场监督管理局、兴业县农业农村局、兴业县山心云雾茶厂、兴业县山心绿峰毛尖茶厂、兴业县益好茶厂、兴业县山心镇朝俊茶园。

本文件主要起草人：唐秀权、杨林、马文娟、李毓兴、李云、杨青梅、梁朝俊。

兴业茶

1 范围

本文件规定了兴业茶的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于兴业茶。

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 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
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 8312 茶 咖啡碱测定
GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
GB/T 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
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

兴业绿茶 Xingye green tea

选用兴业县当地种植的大、中小叶种茶树芽、叶、嫩茎为原料，经杀青、揉捻、初烘、炒干等工艺加工制作的，产品质量符合本文件要求的绿茶产品。

3.2

兴业红茶 Xingye black tea

选用兴业县当地种植的大、中小叶种茶树芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、揉捻（揉切）、发酵、干燥等工艺加工制作的，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

无劣变，无异变；无非茶类夹杂物；不着色。

4.2 感官

4.2.1 兴业绿茶

4.2.1.1 大叶种兴业绿茶产品各等级的感官品质应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

级别	要求							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥壮紧细 显锋苗	匀整平伏	净	绿光润	清高持久	浓厚鲜爽	嫩绿明亮	黄绿匀亮
一级	紧实有锋苗	匀整	稍有嫩梗	绿润	清高	浓醇	黄绿明亮	黄绿亮
二级	尚紧实	尚匀整	有嫩梗卷片	黄绿	纯正	浓尚醇	绿明亮	黄绿尚亮
三级	粗实	欠匀整	有梗片	黄尚绿	平正	浓稍粗涩	绿黄亮	黄绿欠匀

4.2.1.2 中小种兴业绿茶产品各等级的感官品质应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

级别	要求							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细 显锋苗	匀整	稍有嫩茎	绿润	鲜嫩高爽	鲜醇	清绿明亮	嫩绿明亮
一级	紧结有锋苗	匀整	有嫩茎	绿尚润	清高	浓醇	绿明亮	绿嫩明亮
二级	紧实	尚匀整	稍有梗片	黄绿	纯正	浓尚醇	黄绿明亮	尚嫩黄绿明亮
三级	尚紧实	尚匀整	有片梗	黄尚绿	平正	浓稍粗涩	黄绿尚明亮	黄绿尚明亮

4.2.2 兴业红茶

4.2.2.1 大叶种兴业红茶产品各等级的感官品质应符合表3的规定。

表3 感官要求

级别	要求							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥壮，紧结 显毫	匀齐	净	乌褐油润	甜香浓郁	醇厚鲜爽 带甜香	红艳	红匀明亮
一级	肥壮，紧结 有锋苗	较匀齐	较净	乌褐润	甜香浓	鲜醇较浓	尚红艳	红匀亮
二级	肥壮紧实	匀整	尚净稍有嫩茎	乌褐尚润	香浓	浓醇	红亮	红尚亮
三级	紧实	较匀整	尚净有筋梗	乌褐	纯正尚浓	尚浓醇	尚红亮	尚红亮

4.2.2.2 中小种兴业红茶产品各等级的感官品质应符合表4的规定。

表4 感官要求

级别	要求							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细紧多锋苗	匀齐	净	乌黑油润	鲜嫩甜香	醇厚甘爽	红明亮	红匀亮
一级	紧细有锋苗	较匀齐	净稍含嫩茎	乌润	嫩甜香	醇厚爽口	红亮	红亮
二级	紧细	匀整	尚净有嫩茎	乌尚润	甜香	醇和尚爽	红明	红尚亮
三级	尚紧细	较匀整	尚净稍有筋梗	尚乌润	纯正	醇和	红尚明	尚红亮

4.3 理化指标

4.3.1 兴业绿茶

应符合表5的规定。

表5 理化指标

项目		指标	
		特级、一级	二级、三级
水分/ (g/100 g)	≤	7.0	
总灰分/ (g/100 g)	≤	7.5	
粉末/ (g/100 g)	≤	1.0	
水浸出物/ (g/100 g)	≥	36	34
粗纤维/ (g/100 g)	≤	16.0	
茶多酚/ (g/100 g)	≥	18.0	
硒/ (mg/kg)		0.05~4.0	

4.3.2 兴业红茶

应符合表6的规定。

表 6 理化指标

项目		指标	
		特级、一级	二级、三级
水分/(g/100 g)	≤	7.0	
总灰分/(g/100 g)	≤	6.5	
粉末/(g/100 g)	≤	1.0	1.2
水浸出物/(g/100 g)	大叶种红茶	≥ 36	≥ 34
	中小叶红茶	≥ 32	≥ 30
粗纤维/(g/100 g)	≤	16.0	
咖啡碱/(g/100 g)	≥	1.8	
硒/(mg/kg)		0.05~4.0	

4.4 安全指标

4.4.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.4.2 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.5 净含量

应符合国家相关规定。

5 检验方法

5.1 感官

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

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 粗纤维

按GB/T 8310的规定执行。

5.2.6 茶多酚

按GB/T 8313的规定执行。

5.2.7 咖啡碱

按GB/T 8312的规定执行。

5.2.8 硒

按GB 5009.93的规定执行。

5.3 安全指标

5.3.1 污染物限量

按GB 2762的规定执行。

5.3.2 农药最大残留限量

按GB 2763的规定执行。

5.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

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次。

6.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行，抽样数量应满足检验要求。

6.3 出厂检验

6.3.1 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。

6.3.2 检验项目为：感官要求、水分、粉末和净含量。

6.4 型式检验

型式检验项目为第4章规定的全部项目，有下列情况之一时应进行型式检验：

——产品试制、正式投产时；

——更换设备或长期停产再恢复生产时；

- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 原料、工艺较大变化，可能影响产品质量时；
- 国家市场监管机构提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

- 6.5.1 检验结果全部符合本文件要时，判定该批次产品合格。
- 6.5.2 检验结果中有不符合本文件规定要求时，允许按相关规定进行复检，复检结果符合本文件规定要求时，判该批次产品为合格；如复检结果仍有不符合本文件规定要求时，则判定该批次产品为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。标签内容包括产品名称、产地、冲泡说明等信息，其他应符合 GB 7718 的规定。

7.2 包装

接触产品的包装材料应符合GH/T 1070的规定，应清洁、干燥、无异味、无毒，宜气密性良好。

7.3 运输

- 7.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。
- 7.3.2 运输过程中应有防挤压、防雨、防潮、防晒措施。
- 7.3.3 运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

7.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

7.5 保质期

企业可以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

兴业茶

T/GXAS 112—2020

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究