

ICS 67.140.10  
CCS X 55

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 431—2022

地理标志农产品 龙脊茶

Agro-product geographical indication—Longji Tea

2022 - 12 - 28 发布

2023 - 01 - 03 实施

广西标准化协会 发布



## 前 言

本文件参照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。

本文件由龙胜各族自治县农业农村局共同提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：龙胜各族自治县农业农村局、龙胜各族自治县市场监督管理局、广西壮族自治区亚热带作物研究所。

本文件主要起草人：石祖成、蒙朝亿、李冬桂、杨能、蒋爱军、石明娟、谢培凤、石腾龙、黄荣雄、李蒙、吕丽兰、谢福复。



# 地理标志农产品 龙脊茶

## 1 范围

本文件界定了地理标志农产品龙脊茶的术语和定义，规定了地理标志农产品龙脊茶的保护范围、特定生产要求、感官要求、理化指标、安全指标、净含量的要求，描述了相应的检验方法和检验规则，规定了标志、标签、包装、运输和贮存的操作指示。

本文件适用于地理标志农产品龙脊茶。

## 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 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 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 8314	茶 游离氨基酸总量的测定
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
NY/T 391	绿色食品 产地环境质量
DB45/T 203	绿色食品 茶叶生产技术规程

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**地理标志农产品 龙脊茶** Agro-product geographical indications—Longji Tea

在本文件第4章保护范围内种植，按5.1特定的生产方式生产，产品质量符合5.2、5.3要求的红茶产品。

## 4 保护范围

广西壮族自治区桂林市龙胜各族自治县行政区域范围内龙脊镇、龙胜镇、江底乡、平等镇、马堤乡、泗水乡、伟江乡、乐江乡、瓢里镇、三门镇等10个乡镇所管辖的119个行政村和6个居民社区的地域范围，区域范围总面积2370.8km<sup>2</sup>，保护范围位于北纬25° 29' 21" ~ 26° 12' 14"，东经109° 43' 05" ~ 110° 21' 24"之间，保护范围图见附录A。

## 5 要求

### 5.1 生产要求

#### 5.1.1 产地环境

亚热带季风气候区，海拔300 m~1 900 m，年平均气温18.1℃，温差大，日照时数少，夏无酷暑、冬无严寒、终年多雾微风。土质宜选择土层深厚，疏松透气，排水好，有机质含量丰富，pH值为5.5~6.5的地块。产地环境质量应符合NY/T 391的要求。

#### 5.1.2 品种要求

宜选择龙胜龙脊群体乔木大叶种种源。

#### 5.1.3 生产管理

生产过程按照DB45/T 203的规定执行。

#### 5.1.4 采摘

采摘一芽一叶、一芽二叶、一芽三叶茶树鲜叶。

#### 5.1.5 运输

使用清洁的竹制器具盛装鲜叶，清洁卫生、干燥无异味的车辆及时运输，在具有食品生产许可证的茶厂加工。

#### 5.1.6 工艺流程

萎凋→揉捻→发酵→烘干→提香→成品。

### 5.2 质量

#### 5.2.1 基本要求

无异味、无异嗅、无霉变，不含非茶类物质。

#### 5.2.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

级别	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结秀长	匀整	乌黑油润，显锋苗	净	馥郁持久，有特殊花果香	浓厚鲜爽，略带甜味，回甘，耐冲泡	黄红明亮	红匀软亮
一级	较紧结	较匀整	乌黑润	较净	馥郁，有花香	鲜醇较浓，微甜，回甘，耐冲泡	黄红较亮	红亮、尚柔软
二级	紧结	稍匀整	乌黑	尚净有筋梗	纯正尚浓	醇较浓，略回甘	黄红欠亮	尚亮尚软
三级	尚紧结	欠匀	乌黑稍花	有梗朴	尚纯	尚浓略涩	黄红稍暗	稍暗稍粗

#### 5.2.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指标	
		特级、一级	二级、三级
水分（质量分数）/（g/100 g）	≤	7.0	
总灰分（质量分数）/（g/100 g）	≤	6.5	
粉末（质量分数）/（g/100 g）	≤	1.0	1.2
水浸出物（质量分数）/（g/100 g）	≥	36.0	34.0
茶多酚/（g/100 g）	≥	13.0	
游离氨基酸总量/（g/100 g）	≥	5.0	

### 5.3 食品安全指标

5.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.3.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 5.4 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 感官要求

按GB/T 23776规定的方法进行测定。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法进行测定。

#### 6.2.2 总灰分

按GB 5009.4规定的方法进行测定。

#### 6.2.3 粉末

按GB/T 8311规定的方法进行测定。

#### 6.2.4 水浸出物

按GB/T 8305规定的方法进行测定。

#### 6.2.5 茶多酚

按GB/T 8313规定的方法进行测定。

#### 6.2.6 游离氨基酸总量

按GB/T 8314规定的方法进行测定。

### 6.3 食品安全指标

6.3.1 污染物限量按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药最大残留限量按 GB 2763 的规定执行。

#### 6.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一班次生产的产品为一批次。

#### 7.2 取样和试样制备

7.2.1 取样按 GB/T 8302 的规定执行，取样量 $\geq 500$  g。

7.2.2 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

#### 7.3 判定规则

7.3.1 检验项目全部符合本文件时，判定该批次产品合格。

7.3.2 检验项目中有不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检。复检结果全部符合本文件规定时，判定该批次产品为合格；如果复检结果仍有不符合本文件规定时，判定该批次产品为不合格。

### 8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

#### 8.1 标志、标签

产品获得地理标志农产品龙脊茶授权用标后，可使用地理标志农产品专用标志。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。

#### 8.2 包装

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。

#### 8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、阴凉、无异味、无污染。运输时应防潮、防雨、防暴晒。装卸时应轻装轻卸，防撞击，防重压。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

#### 8.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

#### 8.5 保质期

企业应根据自身产品质量状况确定保质期。

附录 A

(规范性)

地理标志农产品龙脊茶保护范围图

地理标志农产品龙脊茶保护范围见图A.1。



图A.1 地理标志农产品龙脊茶保护范围

参 考 文 献

- [1] JJF 1070-2005 定量包装商品净含量计量检验规则。
-



中华人民共和国团体标准  
地理标志农产品 龙脊茶  
T/GXAS 431—2022  
广西标准化协会统一印制  
版权专有 侵权必究