

ICS 67.140.10  
CCS X 55

# T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 510—2023

## 浦北青柑茶

Pubei qinggan tea

2023 - 06 - 19 发布

2023 - 06 - 25 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。

本文件由钦州市农业农村局提出。

本文件由钦州市市场监督管理局归口并宣贯。

本文件起草单位：浦北县农业农村局、浦北县市场监督管理局、浦北县卫生健康局、浦北县陈皮产业发展中心、钦州市检验检测中心、浦北县食品药品检验所、浦北县陈皮协会、广西锦胜食品有限公司、广西浦北县柑浦堂健康产业有限公司、浦北柑宝龙陈皮茶业有限公司、浦北县金浦龙茶业有限公司、广西供销三冠陈皮有限公司。

本文件主要起草人：张中瀚、何秋云、覃祖添、刘华才、张良基、黄妮靖、颜传新、杨丽雯、黄君章、陈旭煜、韦树美、冯丽丽、颜滨、吴成娟、陈淑娟、钟英海、何华奋、黄建钦、张丽梅、赵敏、陈俊良、韦广金、陈婕英、陈松。



# 浦北青柑茶

## 1 范围

本文件界定了浦北青柑茶涉及的术语和定义，规定了浦北青柑茶的原辅料、感官、理化指标、安全指标、净含量和加工卫生要求等技术要求，描述了相应的试验方法和检验规则，规定了标志、标签、包装、运输、贮存等方面的要求。

本文件适用于浦北青柑茶。

## 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 5749	生活饮用水卫生标准
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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22111	地理标志产品 普洱茶
GB/T 22291	白茶
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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
DBS45/006	食品安全地方标准 代用茶和调味茶
T/GXAS 311	地理标志农产品 广西六堡茶

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 青柑 qinggan

茶枝柑（大红柑）果皮未着色，生理未成熟时（每年8月至9月中旬）采收的果实。外表色泽青褐色至青黑色，有无数微凹入的油室，不显皱缩。内表紧密光洁，雪白、淡黄白至棕红色。质硬、皮薄，味辛苦、气芳香。

3.2

**浦北青柑茶 Pubei qinggan tea**

采用在钦州市浦北县行政区域内栽培的青柑为原料，将青柑经过选果、清洗、挖出果瓢、晾干、填充茶叶（普洱茶或六堡茶或白茶）、晒干（或烘干）工艺制成的柑茶产品。

[来源：DB45/T 2079—2019，3.1，有修改]

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 青柑

应选择无虫蛀、霉变、病斑、烧皮，色泽墨绿，有光泽，果皮油包丰富、未成熟的新鲜茶枝柑（大红柑），并符合GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.3 其他原辅料

应符合相应食品安全国家标准和质量标准。

4.2 感官要求

浦北青柑茶的感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求		
	青柑普洱茶	青柑六堡茶	青柑白茶
外观	完整饱满		
香气	果香明显，陈香浓郁		果香明显，药香浓郁
滋味	甘爽醇厚，回甘持久	甘爽醇厚顺滑，回甘持久	
汤色	橙黄色或橙红色，明亮	深红色，明亮	橙黄色通透，明亮
杂质	无正常视力可见外来杂质		

4.3 理化指标

4.3.1 青柑皮

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分/%	≤ 13.0
总灰分/ (g/100 g)	≤ 8.0
水浸出物/ (g/100 g)	≥ 28.0
橙皮苷/ (g/100 g)	≥ 4.0

4.3.2 普洱茶

应符合GB/T 22111的规定。

4.3.3 六堡茶

应符合T/GXAS 311的规定。

#### 4.3.4 白茶

应符合GB/T 22291的规定。

#### 4.4 安全指标

应符合DBS45/ 006的规定。

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 5 加工卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官要求

将样品放于洁净的白色瓷盘中，在自然光下以正常视力，迎光观察其外观和杂质，并在室温下，嗅其气味，按食用方法冲泡后品尝其滋味并观察汤色。

##### 6.2 理化指标

###### 6.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

###### 6.2.2 总灰分

按GB 5009.4的规定执行。

###### 6.2.3 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

###### 6.2.4 橙皮苷

按照《中华人民共和国药典（一部）》中青皮的规定执行。

##### 6.3 安全指标

按DBS45/ 006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、同一生产设备、同一班次加工的产品为一组批。

##### 7.2 取样和试样制备

7.2.1 取样按GB/T 8302的规定执行。

7.2.2 试样制备按GB/T 8303的规定执行。

7.2.3 净含量检验按JJF 1070的规定执行。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应经生产企业检验部门按本文件的规定进行检验，产品合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量。

### 7.4 型式检验

检验项目为本文件规定的所有项目，每年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 产品试制、正式投产时；
- 原料、配方、工艺发生较大改变，影响产品质量时；
- 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；
- 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

### 7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验项目全部符合本文件时，判定该批次产品为合格。

7.5.2 出厂检验项目中有不符合本文件要求时，可按相关规定复检。复检结果符合本文件要求时，判定该批次产品为合格；如果复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批次产品为不合格。

## 8 标志、标签、包装、运输、贮存

### 8.1 标志、标签

8.1.1 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定。

### 8.2 包装

应符合GB 23350和GH/T 1070的规定。

### 8.3 运输

应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具，防雨、防潮、防晒措施，不应与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

### 8.4 贮存

8.4.1 应符合 GB/T 30375 的规定。

8.4.2 适时翻堆、返晒，防止烧皮、虫蛀、霉变；采用生物防虫方法。通过使用无毒、无残留、无残味的生物制剂进行防虫。

### 参 考 文 献

- [1] DB45/T 2079—2019 小青柑含茶制品生产技术规程
- [1] T/CTMA 024—2020 新会柑普洱茶
- [2] 国家质量监督检验检疫总局.《定量包装商品计量监督管理办法》(总局令〔2005〕75号).
- [3] 《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》(国家质检总局第123号令).
- [4] 国家药监局,国家卫生健康委.《中华人民共和国药典(一部)》[M].北京:中国医药科技出版社,2020.
- [5] 何秋云,冯晓斌,刘月东,何敏,陈旭煜,杨丽雯,李琴.广西浦北县小青柑陈皮普洱茶产品质量评价[J].湖北农业科学,2020,59(05):124-128.



中华人民共和国团体标准

浦北青柑茶

T/GXAS 510—2023

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究