

团 体 标 准

T/GDAD1 XXXXX—XXXX

乌叶单丛茶品质与评鉴

Methodology for quality evaluation of WuyedancongTea

征求意见稿

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

发 布

目 次

1	范围.....	II
2	规范性引用文件.....	1
3	术语和定义.....	1
4	茶叶加工.....	1
4.1	乌龙茶.....	1
4.2	红茶.....	2
5	品质鉴评方法.....	2
5.1	茶叶外形.....	2
5.2	香气参数.....	2
5.3	滋味参数.....	2
5.4	叶底参数.....	3
5.5	理化指标.....	3
6	试验方法.....	3
6.1	感官品质.....	3
6.2	理化指标.....	3
6.3	卫生标准.....	4
7	取样.....	4
8	检验.....	4
8.1	出厂检验.....	4
8.2	型式检验.....	4
8.3	判定规则.....	4
8.4	复检.....	4
9	标志、标签、包装、运输和贮存.....	4
9.1	标志、标签.....	4
9.2	包装.....	4
9.3	运输.....	4
9.4	贮存.....	5
9.5	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。

本文件由广东省农业科学院茶叶研究所提出。

本文件由广东省质量检验协会归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院茶叶研究所、广东省茶叶收藏与鉴赏协会、广东南馥茶业有限公司、广东天池茶业股份有限公司、梅州市华顺农林发展有限公司。

本文件主要起草人：秦丹丹、吴华玲、王秋霜、陈栋、方开星、姜晓辉、倪尔冬、王青、李红建、潘晨东、李波、林伟周、林程辉、郑协龙、谢建旺。

乌叶单丛茶品质与评鉴

1 范围

本标准规定了乌叶单丛茶的术语与定义，茶叶加工，品质鉴评方法，试验方法，取样，检验，标志、标签、包装、运输和贮存。

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 8305 茶 水浸出物测定
- 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 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 36056 林业生物质原料分析方法 可溶性糖的测定
- 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

乌叶单丛茶 wuyedancong tea

是以广东省农业科学院茶叶研究所和凤凰镇人民政府从凤凰水仙群体中系统选育出来的高香型茶树新品种“乌叶单丛”鲜叶为原料，经本标准4.1和4.2加工而成的乌龙茶和红茶。乌龙茶具有“栀子花香明显，滋味醇爽”的特征，红茶具有“花香浓郁持久，滋味浓厚鲜爽显甜韵”的特征。

4 茶叶加工

4.1 乌龙茶

采摘乌叶单丛鲜叶2-5叶，晒青至失水率在7%-10%之间，凉青，做青六次至发酵程度达20%-30%，再经杀青、揉捻和烘焙工艺而制成栀子花香明显的乌龙茶。

4.2 红茶

采摘乌叶单丛鲜叶，萎凋33-36小时，失水45%-52%之间，揉捻至细胞破损达到85%以上，之后控制室内相对湿度为85%以上，发酵12-16小时，95-115℃初烘至七成干即行摊凉，80-90℃复烘至足干，即可制成“花香浓郁持久，滋味浓厚鲜爽显甜韵”的红茶。

5 品质鉴评方法

5.1 茶叶外形

乌龙茶外形应符合表1的规定，红茶外形应符合表2的规定。

表1 乌叶单丛乌龙茶外型

级别	外形			
	条索	整碎	净度	色泽
特级	紧结重实	匀整	洁净	褐润
一级	较紧结重实	较匀整	匀净	较褐润
二级	稍紧结重实	尚匀整	尚匀、有细梗	稍褐润
三级	稍紧结	尚匀	有梗片	褐欠润

表2 乌叶单丛红茶外形

级别	外形			
	条索	整碎	净度	色泽
特级	肥壮紧结多锋苗	匀齐	净	乌褐油润
一级	肥壮紧结有锋苗	较匀齐	较净	乌褐润
二级	肥壮紧实	较匀齐	尚净稍有嫩茎	乌褐尚润
三级	紧实	尚匀整	尚净有筋梗	乌褐

5.2 香气参数

各等级乌叶单丛茶品质要求应符合表3的要求。

表3 乌叶单丛茶各等级香气品质要求

级别	乌龙茶	红茶
特级	栀子花香明显，高锐	栀子花香，浓郁持久
一级	花香明显，清高持久	栀子花香持久
二级	花香明显	花香纯正
三级	有花蜜香	有花香

5.3 滋味参数

各等级乌叶单丛茶滋味要求应符合表4的要求。

表4 乌叶单丛茶各等级滋味品质要求

级别	乌龙茶	红茶
特级	花蜜韵醇，回甘强	浓醇带甜香，显花香
一级	浓厚鲜爽，回甘强	浓醇带甜，花香显
二级	醇厚鲜爽，回甘强	浓厚醇甜，带花香
三级	尚醇厚	醇和爽甜

5.4 叶底参数

各等级乌叶单丛茶叶底要求应符合表5的要求。

表5 乌叶单丛茶各等级叶底品质要求

级别	乌龙茶	红茶
特级	匀整软亮，红镶边	肥嫩多芽，匀明亮
一级	匀整软亮	肥嫩有芽，匀亮
二级	较匀整软亮	柔嫩，红尚亮
三级	尚软亮	柔软，尚红亮

5.5 理化指标

理化指标均应符合表6的要求。

表6 乌叶单丛茶理化指标

项目	乌龙茶指标	红茶指标
水分（质量分数）/% \leq	5.5	6.5
水浸出物（质量分数）/% \geq	38.4	35.3
茶多酚（质量分数）/% \geq	28.5	24.3
游离氨基酸（质量分数）/% \geq	2.4	2.5
可溶性糖（质量分数）/% \geq	3.1	2.7

5.6 卫生指标

农药残留限量、污染物限量应符合GB 2763、GB 2762标准。

6 试验方法

6.1 感官品质

按照GB/T 23776 规定的方法检验。

6.2 理化指标

- 6.2.1 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。
- 6.2.2 水浸出物按照 GB/T 8305 规定的方法测定。
- 6.2.3 游离氨基酸按照 GB/T 8314 规定的方法测定。
- 6.2.4 茶多酚按照 GB/T 8313 规定的方法测定。

6.2.5 可溶性糖参照 GB/T 36056 规定的方法测定。

6.3 卫生标准

6.3.1 农药残留限量按照 GB 2763 执行。

6.3.2 污染物限量参照 GB 2762 执行。

7 取样

7.1 以“批”为单位，同一批投料生产、同一班次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质和规格一致。

7.2 按 GB/T 8302 的规定取样。

8 检验

8.1 出厂检验

每批次产品均应做出厂检验，检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分和净含量允差。

8.2 型式检验

有下列情况之一时，应对产品质量进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 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；
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大改变时；
- d) 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。

8.3 判定规则

按第5章要求的项目检验，检验结果全部符合要求时，判别产品为合格品；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。

8.4 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验，无留存样时应在同批次产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

9 标志、标签、包装、运输和贮存

9.1 标志、标签

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定；产品标签应符合 GB 7718 的规定。

9.2 包装

包装应符合 GB/T 1070 和 GB/T 28118 的规定。

9.3 运输

- 9.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。
- 9.3.2 运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施。
- 9.3.3 不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.4 贮存

应符合GB/T 30375 的规定。

9.5 保质期

在符合本标准上述贮存条件下，产品保质期按产品标签所示，建议保质期为18个月。
