ICS 67.140.10
点击此处添加中国标准文献分类号
X 55

团　体　标　准

T/CSTEA 0000×-2021

陈年正山小种

Aged Lapsang Souchong

（征求意见稿）

2021－ ××－ ××发布　　2021－ ×× － ××实施

海峡两岸茶业交流协会　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。

本文件由福建武夷山国家级自然保护区正山茶业有限公司提出。

本文件由海峡两岸茶业交流协会归口。

本文件起草单位：福建武夷山国家级自然保护区正山茶业有限公司、福建正山茶业发展有限公司、武夷山市元孚茶业有限公司

本文件主要起草人：江元勋、江进发、胡结兴、刘丽、江荣华、江元佳、江毅、杨刘艳

陈年正山小种

1 范围

本文件规定了陈年正山小种的术语和定义、分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于陈年正山小种。

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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌

GB 4789.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验 β型溶血性链球菌检验

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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪斧镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定

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 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

国家质量监督检验检疫总局令［2005］第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令［2009］第123号　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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

陈醇甘润

指陈年正山小种特有的陈香、桂圆香显，滋味甘醇顺滑的品质特征。

3.2

陈年正山小种

指以正山小种为原料，在适宜的贮存条件下，经5年及以上的自然陈化，形成具有陈醇甘润品质特征的产品。

4 要求

4.1 基本要求

4.1.1 无异味、无霉变、无劣变，无污染。
4.1.2 产品洁净，不得含有非茶类夹杂物。
4.1.3 不着色，无添加剂。

4.2 感官品质要求

应符合表1的规定。

表1 陈年正山小种感官品质要求

级别	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	壮实紧结	乌褐润	匀整	净	陈香显露、有桂圆干香，持久	甘醇顺滑、有桂圆味	橙红清澈	乌褐软亮
一级	尚壮实	乌褐尚润	较匀整	稍有茎梗	陈香、松烟香显	较甘醇、顺滑	橙红	乌褐较软亮
二级	稍粗实	欠乌润	尚匀整	有茎梗	陈香，有松烟香	尚甘醇、顺滑	暗红	乌褐
三级	稍松	乌	欠匀	带粗梗	陈香，松烟香稍淡	尚醇和	暗红	乌褐

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项　　目		指　　标
水分（质量分数）/%	≤	7.0
粉末（质量分数）/%	≤	1.0
灰分（质量分数）/%	≤	6.5
水浸出物（质量分数）/%	≥	32

4.4 质量安全指标

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。

4.4.3 微生物限量指标应符合表3的规定。

表3 微生物限量指标

项　　目	指　　标	备注
大肠菌群/(MPN/100g)　　＜	300	/
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌、溶血性链球菌）	不得检出	参考指标
致病毒素（食品中脱氧雪斧镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物、黄曲霉素等）	不得检出	参考指标

4.5 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

按 GB/T 23776 规定的方法，并对照陈年正山小种标准样品进行审评。

6.2 理化检验

6.2.1 取样方法

按GB/T 8302的规定执行。

6.2.2 试样的制备

按GB/T 8303规定的方法测制备。

6.2.3　水分：按 GB 5009.3 规定的方法检验。

6.2.4　粉末：按 GB/T 8311 规定的方法检验。

6.2.5　水浸出物：按 GB/T 8305 规定的方法检验。

6.2.6　总灰分：按 GB 5009.4 规定的方法检验。

6.2.7　铅：按 GB 5009.12 规定的方法检验。

6.2.8　污染物：按 GB 2762 规定的方法检验。

6.2.9　大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法检验

6.2.10 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法检验

6.2.11 志贺氏菌：按 GB 4789.5 规定的方法检验

6.2.12 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法检验

6.2.13 溶血性链球菌：按 GB 4789.11 规定的方法检验

6.2.14 黄曲霉毒素：按 GB 5009.22 规定的方法检验

6.2.15 食品中脱氧雪斧镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物：按 GB 5009.111 规定的方法检验

6.2.16 农药残留：按 GB 2763 规定的方法检验。

6.3 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一次投料、同一生产班次生产的同一品种、同一规格、包装完好的产品为一批次。

7.2 抽样

抽样以同一组批为一个检验单位，抽样基数不得少于5 kg（以净含量计），从中随机抽取600 g样品，并将其迅速分装于两个试样袋或罐中，样品分成两份，一份用于检验，另一份留样备查。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

产品出厂前，应由企业质量检验部门按本文件规定逐批进行检验，经检验合格并签发质量合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官品质、水分、净含量。

7.3.2 型式检验

型式检验项目为本文件第4章规定的项目。检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

a) 如有原料有较大改变，可能影响产品质量时；

b)出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；

c)国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 按本文件第 4 章规定的项目，任一项目不符合规定，均判定该批产品不合格。

7.4.2 对检验结果有争议时，应对留存样或在同批产品中重新按 GB/T 8302 的规定加倍取样对所争议的项目进行复检，以复检结果为准。

8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标志、标签

产品预包装上的食品标签应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品包装应符合 GH/T 1070 的要求。

8.3 运输

运输工具须清洁、卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不得与有害、有毒、有异味物品混运。

8.4 贮存

产品贮存应符合GB/T 30375的规定。

8.5 保质期

符合本文件规定的条件下，可以长期存放。