

T/GDNB

广东省农业标准化协会团体标准

T/GDNB XXXX—2022

江门红茶

Jiangmen Black Tea

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

广东省农业标准化协会 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。

本文件由广东省农业标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院茶叶研究所、江门市茶叶协会、开平市大沙里农业科技发展有限公司、恩平市星湾茶厂、开平市天露山侨香名茶科技发展有限公司、台山市绿丰宝农业有限公司、江门市双好茶业有限公司

本文件主要起草人：

江门红茶

1 范围

本文件规定了江门红茶的术语和定义、要求、检验试验、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于江门地区生产的红茶产品。

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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

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 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 19630 有机产品

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 288 绿色食品 茶叶

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

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 国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号

3 术语和定义

GB/T 14487界定的术语和定义适用于本文件。

江门红茶 Jiangmen Black Tea

采用江门市行政区域内种植的茶树品种[*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze]的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥、精选、拼配、包装等工艺加工而成的红茶产品。

4 要求

4.1 基本要求

- 4.1.1 应具有红茶正常的自然品质特征，无劣变、无异味；
 4.1.2 不得含有非茶类及其他茶类夹杂物，各级别不相互混杂；
 4.1.3 不着色，不添加人工合成的化学物质和香料物质。

4.2 感官指标

江门红茶感官指标分为四个等级，各等级感官指标应符合表1的要求。

表1 江门红茶感官指标

等级	外形	内质			
		汤色	香气	滋味	叶底
特级	肥嫩紧结显锋苗，乌润、显金毫，匀净	(橙)红明亮	甜(花)香持久	鲜醇、甜爽	嫩匀，红明亮
一级	紧实有锋苗，乌润，有金毫、匀净	红亮	甜(花)香、蜜香持久	浓醇、爽口	尚嫩匀、红明
二级	紧实，乌黑、匀尚净	红尚亮	甜香	醇和	红匀
三级	尚紧，乌褐，尚匀净	红稍暗	纯正	平和	红尚匀

4.3 理化品质

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标	
	特级~一级	二级~三级
水分/%(质量分数) ≤	6.5	
总灰分/%(质量分数) ≤	7.5	
粉末/%(质量分数) ≤	1.0	1.5
水浸出物/%(质量分数) ≥	38.0	34.0
粗纤维/%(质量分数) ≤	16.5	

4.4 卫生指标

- 4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。
 4.4.2 绿色食品产品除符合 4.4.1 外，还应符合 NY/T 288 的规定。
 4.4.3 有机产品除符合 4.4.1 外，还应符合 GB/T 19630 的规定。
 4.4.4 生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号规定。

5 检验方法

- 5.1 感官品质检验按 GB/T 23776 的规定执行。
 5.2 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。
 5.3 水分的检验按 GB 5009.3 的规定执行。

- 5.4 水浸出物的检验按 GB/T 8305 的规定执行。
- 5.5 总灰分的检验按 GB 5009.4 的规定执行。
- 5.6 粗纤维的检验按 GB/T 8310 的规定执行。
- 5.7 粉末的检验按 GB/T 8311 的规定执行。
- 5.8 污染物限量的检验按 GB 2762、NY/T 288、GB/T 19630 的规定执行。
- 5.10 农药残留限量的检验按 GB 2763、NY/T 288、GB/T 19630 的规定执行。
- 5.11 净含量的检验按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 取样

- 6.1.1 取样以“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。
- 6.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2 检验

6.2.1 出厂检验

每批次产品均应做出厂检验，经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。

6.2.2 型式检验

型式检验每年应不少于2次，型式检验项目为第5章要求的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

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

6.2.3 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。

6.2.4 复验

对检验结果又争议时，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。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 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 和《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》的规定。

7.2 包装

包装应符合 GH/T 1070 和 GB 4806.8 的规定。

7.3 运输

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

7.4 贮存

应符合GB/T 30375 的规定。
