

ICS: 67.230

CCS X 10

团 体 标 准

T/GDFCA 0XX—20XX

连南大叶茶

Liannan Daye Tea

征求意见稿

202X-0X-XX 发布

202X-XX-XX 实施

广东省食品流通协会 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 地理标志产品保护范围.....	2
5 技术要求.....	2
6 生产加工过程卫生要求.....	5
7 试验方法.....	6
8 检验规则.....	7
9 标签和标志.....	8
10 包装、运输和贮存.....	8

前 言

本文件按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》的规定编写。

本文件由广东省食品流通协会发布并归口。

本文件起草单位：XXXX。

本文件主要起草人：XXXX。

本文件是首次发布。

连南大叶茶

1 范围

本文件规定了连南大叶茶的术语和定义、地理标志产品保护范围、产品规格与实物标样、技术要求、试验方法、检验规则、产品的标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于3.2规定产品。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 8309	茶 水溶性灰分碱度测定
GB/T 8310	茶 粗纤维测定
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 13738.2	红茶 第2部分：工夫红茶
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 14456.1	绿茶 第1部分：基本要求
GB/T 14456.2	绿茶 第2部分：大叶种绿茶
GB/T 14487	茶叶感官审评术语
GB/T 18795	茶叶标准样品制备技术条件
GB/T 23776	茶叶感官审评方法
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

连南大叶种茶树 Liannan deye seed tea tree

连南大叶种茶树是经广东省农作物品种审定委员会审定的乔木型大叶种，审定编号为1988003。

3.2

连南大叶茶 Liannan deye tea

以连南瑶族自治县区域地理标志产品保护范围的连南大叶种茶树嫩梢的茎、叶、芽为原料，在当地经加工制作而成的连南大叶茶系列产品，包括但不限于连南大叶种红茶、连南大叶种绿茶。

3.3

连南大叶种红茶 Liannan deye seed black tea

以连南大叶种茶树嫩梢的茎、叶、芽为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥、包装工艺加工制作而成的红茶。

3.4

连南大叶种绿茶 Liannan deye seed green tea

以连南大叶种茶树嫩梢的茎、叶、芽为原料，经杀青、揉捻、干燥、包装工艺加工制作而成的绿茶。

4 地理标志产品保护范围

连南大叶茶地理标志产品保护范围限于中华人民共和国农业农村部公告第431号划定的地域保护范围：清远市连南瑶族自治县所辖的三江镇、寨岗镇、大坪镇、大麦山镇、涡水镇、香坪镇、三排镇、共计7个镇69个行政村，地理坐标为东经112° 02′ ~112° 29′，北纬24° 17′ ~24° 56′。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 鲜茶叶应采摘于符合中华人民共和国农业农村部公告第431号规定的连南大叶种茶树。

5.1.2 鲜茶叶应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763规定。

5.2 产品规格与实物标准样

5.2.1 产品规格

6.2.1.1 连南大叶种红茶按照产品感官品质的不同，分为特级、一级、二级、三级。

6.2.1.2 连南大叶种绿茶按照产品感官品质的不同，分为特级、一级、二级、三级。

5.2.2 实物标准样

产品的每一等级均设置实物标准样，为品质的最低界限，每3年更换一次。实物标准样的制备按GB/T 18795 的规定执行。

5.3 感官要求

5.3.1 连南大叶种红茶

应符合表1的规定。

表1 连南大叶种红茶感官指标

级别	要求							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥壮紧结多 苗峰	匀齐	净	乌褐油润 金毫显露	甜香浓郁	鲜浓醇厚	红艳	肥嫩多芽匀 明亮
一级	肥壮紧结有 峰苗	较匀齐	较净	乌褐润 多金毫	甜香浓	鲜醇较浓	红商艳	肥嫩有芽匀 明亮
二级	肥壮紧实	匀整	尚净稍有嫩 茎	乌褐尚润 有金毫	香浓	醇浓	红亮	柔嫩 红尚亮
三级	紧实	较匀整	尚净稍有筋 梗	乌褐稍 有毫	纯正尚浓	醇尚浓	较红亮	尚软尚红

5.3.2 连南大叶种绿茶

应符合表2的规定。

表2 连南大叶种绿茶感官指标

级别	要求							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥嫩紧结 重实显苗峰	匀整平伏	净	灰绿光润	清高持久	浓厚鲜爽	黄绿明亮	肥嫩匀 黄绿明亮

(续) 表 2 连南大叶种绿茶感官指标

级别	要求							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
一级	紧结有峰苗	匀整	稍有嫩梗	灰绿润	清高	浓醇	黄绿亮	肥软黄绿亮
二级	尚紧结	尚匀整	有嫩梗卷片	黄绿	纯正	浓尚醇	黄绿尚亮	厚实尚匀 黄绿尚亮
三级	粗实	欠匀整	有梗片	绿黄稍杂	平正	浓稍粗涩	绿黄	欠匀绿黄

5.4 理化指标

5.4.1 连南大叶种红茶

应符合表3的规定。

表 3 连南大叶种红茶理化指标

项目	指标
水分(质量分数)/%	≤ 7.0
总灰分(质量分数)/%	≤ 6.5
粉末(质量分数)/%	≤ 1.0
水浸出物(质量分数)/%	≥ 36.0
粗纤维(质量分数)/%	≤ 16.5
酸不溶性灰分(质量分数)/%	≤ 1.0
水不溶性灰分, 占总灰分(质量分数)/%	≥ 45.0
水溶性灰分碱度(以 KOH 计)(质量分数)/%	≥1.0 ^a ; ≤3.0 ^a
茶多酚(质量分数)/%	≥ 9.0
注: 茶多酚、水溶性灰分、水溶性灰分碱度、酸不溶性灰分、粗纤维为参考指标。	
^a 当以每 100g 磨碎样品的毫克当量表示水溶灰分碱度时, 其限量为: 最小值 17.8; 最大值 53.6。	

5.4.2 连南大叶种绿茶

连南大叶种绿茶理化指标应符合表4的规定。

表 4 连南大叶种绿茶理化指标

项目		指标
水分（质量分数）/%	≤	7.0
总灰分（质量分数）/%	≤	7.5
粉末（质量分数）/%	≤	0.8
水浸出物（质量分数）/%	≥	36.0
粗纤维（质量分数）/%	≤	16.0
酸不溶性灰分（质量分数）/%	≤	1.0
水不溶性灰分，占总灰分（质量分数）/%	≥	45.0
水溶性灰分碱度（以 KOH 计）（质量分数）/%		≥1.0 ^a ；≤3.0 ^a
茶多酚（质量分数）/%	≥	16.0
儿茶素（质量分数）/%	≥	11.0
注：茶多酚、水溶性灰分、水溶性灰分碱度、酸不溶性灰分、粗纤维为参考指标。		
^a 当以每 100g 磨碎样品的毫克当量表示水溶灰分碱度时，其限量为：最小值 17.8；最大值 53.6。		

5.5 安全指标

5.5.1 污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。

5.5.2 农药残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。

5.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局令[2023]年第70号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

5.7 食品添加剂和食品营养强化剂要求

应符合GB 2760 和GB 14880的规定。

6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 取样和试样制备

按GB/T 8303的规定执行。

7.2 感官要求

按 GB/T 23776 规定执行。

7.3 理化要求

7.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

7.3.2 总灰分

按GB 5009.4规定执行。

7.3.3 粉末

按GB/T 8311规定执行。

7.3.4 水浸出物

按GB/T 8305规定执行。

7.3.5 粗纤维

按GB/T 8310规定执行。

7.3.6 酸不溶性灰分

按GB 5009.4规定执行。

7.3.7 水不溶性灰分

按GB 5009.4规定执行。

7.3.8 水溶性灰分碱度（以 KOH 计）

按GB/T 8309规定执行。

7.3.9 水不溶性灰分

按GB 5009.4规定执行。

7.3.10 茶多酚

按GB/T 8313规定执行。

7.3.11 儿茶素

按GB/T 8313规定执行。

7.4 安全指标

7.4.1 污染物限量指标检验

按GB 2762 规定执行

7.4.2 农药残留限量指标检验

按GB 2763 规定执行。

7.5 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

8 检验规则

8.1 取样

8.1.1 取样以“批”为单位，同一批投料、同一条生产线、同一班次的产品为一个生产批，同批产品的品质和规格一致。

8.1.2 取样按 GB/T 8302 规定执行。

8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例依据国家规定的方法随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

8.3 出厂检验

每批产品必须按本文件规定的方法检验合格后方可出厂，出厂检验项目为感官要求、水分、粉末和净含量。

8.4 型式检验

型式检验每年不少于一次，型式检验项目为 5.3, 5.4, 5.5 规定的项目（参考指标除外）。有下列情况之一时，应对产品进行型式检验。

- a) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- b) 当原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产一年及以上，恢复生产时；
- d) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，则规定该批产品为合格品。

8.5.2 检验结果中，有1项或1项以上不符合本文件规定时，可从该批次产品中按GB/T 8302规定加倍抽样复验。复验结果符合本文件规定时，则判定该批产品为合格品；复验结果仍有1项或1项以上不符合本文件规定，则判定该批产品为不合格品。

9 标签和标志

9.1 外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9.2 产品标签应符合GB 7718和GB 28050相关规定进行标识。

10 包装、运输和贮存

10.1 包装

10.1.1 包装容器应干燥，清洁、无异味、无毒，不影响茶叶品质。

10.1.2 接触茶叶的材料应符合GH/T 1070规定。

10.1.3 包装平整牢固、封口严密、整洁防潮，应符合GH/T 1070的规定

10.2 运输

10.2.1 运输工具应保持清洁、干燥，无外来气味和污染物。

10.2.2 产品在运输时应保持干燥、洁净，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，不得曝晒、雨淋、受潮。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

10.3 贮存

10.3.1 产品不得与地面直接接触，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

10.3.2 产品贮存应符合GB/T 30375的规定。

参考资料

国家市场监督管理总局令[2023]年第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》
中华人民共和国农业农村部公告第431号