ICS 67.140.10
CCS X55

T/BNCY

西 双 版 纳 州 茶 业 协 会 团 体 标 准

T/BNCY XXX—2023

西双版纳红茶

Xishuangbanna 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。

2023－XX－XX 发布　　2023－XX－XX 实施

西双版纳州茶业协会　　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。

本标准规定了《西双版纳红茶》的术语和定义、加工产地、环境、原料、工艺以及产品的分类、品质要求等。

本标准由西双版纳傣族自治州茶业协会提出并归口。

本标准主要起草单位：西双版纳傣族自治州质量技术监督综合检测中心、西双版纳傣族自治州茶业协会、勐海茶业有限责任公司、勐海陈升茶业有限公司、勐海雨林古茶坊茶叶有限责任公司、勐海县茶业协会、勐海六大茶山古茶旅游投资开发有限公司、今大福生态茶业有限公司厂长、西双版纳勐海神益茶业有限公司、云南茶树王茶业有限公司、云南中吉号茶业有限公司、勐海晋德茶业有限公司、勐海合和昌茶业有限公司、云南斗记茶业有限公司、勐海县福海茶厂、云南臻字号茶业有限责任公司、勐海县云河茶厂、勐腊县易武茶叶协会、西双版纳同顺祥茶业有限公司、勐腊县易武同兴号茶厂、西双版纳州茶叶产业发展服务中心、云南农垦集团勐海八角亭茶业有限公司、勐海无墨记茶业有限公司、勐海海诚茶产业发展有限公司、勐海可以兴茶业有限公司、杨聘号茶叶有限公司、勐海书剑农业科技有限公司、中茶(勐海)茶业有限公司、勐海云福祥茶业有限公司、西双版纳州茶业协会、景洪基诺山泽韵号茶庄、西双版纳大渡岗茶叶实业总公司、景洪市茶叶协会、勐海七彩云南茶厂有限公司、云南西双版纳州古茶山茶业有限公司、西双版纳同庆号普洱茶股份有限公司、云南西双版纳普文茶业有限责任公司、西双版纳祥源易武茶叶有限公司、勐腊象明曼松则道茶业有限责任公司、勐腊县象明权记号茶庄、西双版纳百年倚邦编年史茶厂、西双版纳尚礼香传茶业有限公司、勐海鹏程茶厂、勐海可为茶业科技有限责任公司、西双版纳罗益茶业有限公司、勐海峥稀茶业有限公司、西双版纳明成科技有限公司、西双版纳金荟实业有限公司、勐巴拉古茶坊、勐海县绿色发展中心、西双版纳金谷树商贸有限公司、勐海树中王茶坊、西双版纳州药品监督检验研究院、勐海压箱底茶叶有限公司等。

本标准主要起草人：汪云刚、杨桂华、李保卫、徐迹、林洪明、毕学瑞、李浩灿、郑向前、沈倩、霍燕满、常建杰、王明学、李彦瑾、周海林、杨文伟、刀建华、胡祖艳、范承胜、邵爱菊、陈柳滨、燕勇、阮殿蓉、万平、吴星辉、蔡辅亮、许继刚、邓国、钟广林、贺辉、汤凯琳、童爱明、杨新源、邱明忠、申玉哲、李建华、余建、张腾元、赵育怀、李宏、颜艺华、林泉辉、闫春波、周方勇、郑锦、张永刚、泽白、余文进、郑明敏、江立新、郭顺云、张鸿飞、李朝康、邓雅然、郑光福、左华、李伟、卢文举、权晓辉、李春良、吴作鹏、杜琼芝、罗意钦、林圣皓、赵晴、杨政杰、戴望伟、余闻道、林松、金明树等

西双版纳红茶

1 范围

本标准规定了西双版纳红茶的术语和定义、产品类型与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以西双版纳州辖区内茶树的鲜叶，包括芽、叶、新梢为原料，经萎凋、揉捻、发酵、晒干等特定工艺过程制成的红茶。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 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 9833.1 紧压茶 第一部分：花砖茶
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
云农通告[2019]第 9 号《云南省茶叶初制所建设管理规程(试行)》
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》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 西双版纳红茶 Xishuangbanna bllack tea

以西双版纳辖区内茶园茶树鲜叶为原料，经过萎凋、揉捻、发酵、造型或不造型、晒干、整理、蒸压定型干燥或不蒸压定型干燥、包装等特定工艺制成的红茶（以下简称“西双版纳红茶”）。按外观形态分为西双版纳红茶散茶、西双版纳红茶袋泡茶和西双版纳红茶紧压茶。

3.2 西双版纳红茶散茶

以西双版纳茶树芽、叶、嫩稍为原料，经萎凋、揉捻、造型或不造型、晒干、拣剔等特定工艺制成的红茶产品。按照制作工艺和产品的特点差异，可分为西双版纳红茶、西双版纳特形工艺红茶。

3.3　西双版纳红茶紧压茶

以西双版纳红茶散茶为原料，经拼配匀堆、蒸压定型、干燥等工艺制成的红茶产品。

3.4　西双版纳红茶袋泡茶

以西双版纳红茶散茶或西双版纳红茶紧压茶为原料，经拼配匀堆、包装等工艺制成的红茶产品。

4　类型和实物标准样

4.1　类型

西双版纳红茶按外观形态分为西双版纳红茶散茶、西双版纳红茶袋泡茶、西双版纳红茶紧压茶。

4.1.1　西双版纳功夫红茶根据原料要求的不同，分级为单芽、特级、一级、二级、三级、四级六个等级。

4.1.2　西双版纳晒红茶根据原料要求的不同，分级为芽型、芽叶型、多叶型三个等级。

4.1.3　西双版纳红茶紧压茶不分等级。

4.1.4　西双版纳红茶袋泡茶不分等级。

4.2　实物标准样

4.2.1　西双版纳红茶散茶

根据西双版纳红茶散茶的品质要求，制作实物标准样，每三年更换一次，实物标准样为每种产品品质的最低界限。

4.2.2　西双版纳红茶紧压茶

以西双版纳红茶散茶对应，由企业生产留存，实物标准样为每种产品品质的最低界限，每两年更换一次。

4.2.3　西双版纳红茶袋泡茶不分等级，不做实物标准样。

4.2.4　西双版纳红茶特定形状工艺茶不做实物标准样。

5　要求

5.1　鲜叶

5.1.1　采自西双版纳辖区内的茶树鲜叶，鲜叶应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无污染，不得混入来自规定范围外的茶树鲜叶、不得掺入非茶类物质及劣变的鲜叶。

5.1.2　红茶按照产品分级对鲜叶的采摘要求符合表 1 规定。

表 1　产品分级对鲜叶采摘要求

等级	鲜叶组成
芽型	一芽一叶≥90%，一芽二叶≤10%
芽叶型	一芽二、三叶≥70%，同等嫩度其他芽叶≤30%
多叶型	一芽三、四叶≥50%，同等嫩度其他芽叶≤50%

5.1.3　采用清洁、无污染、通透性好的盛具，装叶量以不影响茶叶品质为宜。应采取措施防止鲜叶变质和杜绝混入有异味、有毒、有害物质。

5.2　红茶的初制

5.2.1　加工工艺要求：鲜叶按本标准 5.1.2 分级归堆后，按照西双版纳红茶的加工工艺：萎凋、揉捻、发酵、造型或不造型、晒干、等对鲜叶进行茶叶初制加工。

5.2.2　茶叶初制生产加工管理：按云农通告[2019]第 9 号《云南省茶叶初制所建设管理规程(试行）》执行。

5.2.3　生产加工原料时不得加入任何添加剂或其他非茶类的物质。

5.3　加工工艺流程

5.3.1　西双版纳红茶散茶

鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→造型或不造型→干燥（晒干）→拣剔→包装等。

5.3.2　西双版纳红茶紧压茶

西双版纳红茶散茶→称量→蒸压成型→干燥→包装等。

5.3.3　西双版纳红茶袋泡茶

西双版纳红茶散茶或紧压茶→整理→称量→包装等。

5.3.4　加工环境

符合GB 14881的规定。

5.4　质量要求

5.4.1　基本要求

色、香、味正常，无劣变、无异味。洁净，不含非茶类物质及添加剂。

5.4.2　西双版纳红茶感官品质

5.4.2.1　西双版纳红茶散茶的感官品质特征应分别符合表 2 的规定。

表 2　西双版纳晒红茶散茶的感官品质特征

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
芽型	肥壮紧结芽毫显	匀齐	洁净	乌褐油润，金毫显露	甜香浓郁强烈持久	甜醇鲜爽	红艳明亮，或泛紫	肥嫩多芽红匀明亮、紫红或红匀明亮
芽叶型	肥壮紧实	匀整	较净，稍有嫩茎	乌褐油润，有毫紫褐油润	花、果香味浓郁持久	鲜浓醇甜	红艳尚明亮或泛紫	肥嫩有芽，紫红或红匀明亮
多叶型	肥壮尚实	较匀整	尚净，有筋梗	乌褐尚润，稍有毫紫褐润	香尚浓纯较持久	醇甜	红亮	叶张柔软、紫褐或尚匀
特形工艺茶	特定形状，完整、匀齐且产品标示的等级应符合以上同级别要求							

5.4.2.2 西双版纳红茶紧压茶

西双版纳红茶紧压茶外形色泽金黄显豪或乌褐润或紫褐润，形状端正匀整、松紧适度、不起层脱面，洒面茶包心不外露；内质香气纯正，滋味鲜甜回甘到醇甜，汤色黄红明亮或泛紫到褐红，叶底柔软尚匀。

5.4.2.3 西双版纳红茶袋泡茶

西双版纳红茶袋泡茶滤袋外形完整，冲泡后不破溃、不漏茶，香气纯正，滋味醇和，汤色红亮或褐红。

5.4.3 理化指标

西双版纳红茶的理化指标应符合表4的规定。

表 3　西双版纳红茶理化指标

项 目	指 标		
	散茶	紧压茶	袋泡茶
水分（质量分数）/% ≤	10.0	13.0[a]	10.0
总灰分（质量分数）/% ≤	7.0	7.5	7.0
粉末（质量分数）/% ≤	0.8	-	-
水浸出物（质量分数）/% ≥	36.0	35.0	32.0
[a] 注：净含量检验时计重水分为 10.0%；			

5.4.5 安全性指标

西双版纳红茶安全性指标应符合表5的规定。

表 4　西双版纳红茶安全性指标

项 目	指 标
铅（以 Pb 计）/mg/kg ≤	2.0
农药残留限量指标	应符合 GB 2763 的规定
其他污染物限量指标	应符合 GB 2762 的规定
注：其他安全性指标按国家相关规定执行。	

5.4.6 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6　试验方法

6.1 取样和试样制备

6.1.1 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

6.1.2 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2 感官审评按 GB/T 23776 的规定审评。

6.3 理化指标检验

6.3.1 水分按 GB 5009.3 的规定执行。

6.3.2 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

6.3.3 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3.4 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

6.4 安全性指标检验

6.4.1 铅（以 Pb 计）检验按 GB 5009.12 的规定执行；

6.4.2 其他污染物检验按 GB 2762 的规定执行；

6.4.3 农药残留检验按 GB 2763 的规定执行；

6.5 净含量检验

净含量检验按JJF 1070的规定执行，西双版纳红茶紧压茶计算按GB/T 9833.1中附录C的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批 以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内所生产的产品为一批。

7.2 检验抽样：按 GB/T 8302 的规定进行。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

每批产品出厂前应对出厂检验项目进行检验，经检验合格，签发合格证后方可出厂。出厂检验项目分别为：

a) 散茶：感官品质、水分、粉末、净含量。

b) 紧压茶、袋泡茶：感官品质、水分、净含量。

7.3 型式检验

产品正常生产情况下，每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

a) 当原料、生产工艺有较大改变时；

b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；

c) 停产半年以上，又恢复生产时；

d) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果的全部项目均符合本标准规定的要求，判定为合格；检验结果中有任一项不合格时，则判定为不合格。

7.4.2 在符合本标准的贮存条件下，西双版纳红茶感官品质会发生转化，本标准 5.4.2 规定的感官指标除功夫红茶外仅作为该产品出厂检验时的判定依据。

7.4.3 对检验结果有异议时，可进行复检。凡劣变、有污染、有异气味指标不合格的产品，均不得复检；其余项目不合格时，可对备样进行复检，也可按 GB 8302 加倍取样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

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。真实反映产品的属性（如：西双版纳红茶散茶（类型）或西双版纳红茶紧压茶、配料、净含量、生产者经销者名称、地址及联系方式、生产日期、保质期、贮存条件、产品标准号、食品生产许可证编号等），标签、标识文字须清晰可见。

8.2 包装

8.2.1 包装应符合 GH/T 1070 的规定。包装应牢固、洁净、防潮，能保护茶叶品质，便于长途运输。

8.2.2 接触茶叶的内包装材料应符合 GB 4806.7 或 GB4806.8 的规定，包装容器应干燥、清洁、卫生安全、无异味。

8.3 运输

应符合 NY/T 1999 的规定。

8.4 贮存

贮存应符合GB/T 30375的规定。

8.5 保质期

在符合本标准8.4规定的条件下，西双版纳红茶适宜长期保存。