|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.140.10 |
| CCS | X 55 |

|  |
| --- |
| 44 |

广东省地方标准

DBXX/T XXXX—2024

单丛茶 第4部分：质量要求

Dancong tea — Part 4: quality requirement

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广东省市场监督管理局  发布

目次

[前言 II](#_Toc190329891)

[1 范围 1](#_Toc190329892)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc190329893)

[3 术语和定义 1](#_Toc190329894)

[4 产品分类和等级 2](#_Toc190329895)

[4.1 产品分类 2](#_Toc190329896)

[4.2 产品等级 2](#_Toc190329897)

[5 要求 2](#_Toc190329898)

[5.1 基本要求 2](#_Toc190329899)

[5.2 感官指标 2](#_Toc190329900)

[5.3 理化指标 3](#_Toc190329901)

[5.4 质量安全指标 3](#_Toc190329902)

[5.5 净含量 3](#_Toc190329903)

[6 检测方法 3](#_Toc190329904)

[6.1 感官指标检验 3](#_Toc190329905)

[6.2 理化指标检验 3](#_Toc190329906)

[6.3 安全指标检验 4](#_Toc190329907)

[6.4 净含量检验 4](#_Toc190329908)

[7 检验规则 4](#_Toc190329909)

[7.1 抽样 4](#_Toc190329910)

[7.2 出厂检验 4](#_Toc190329911)

[7.3 型式检验 4](#_Toc190329912)

[7.4 判定规则 4](#_Toc190329913)

[7.5 复验 5](#_Toc190329914)

[8 标志标签、包装、运输和贮存 5](#_Toc190329915)

[8.1 标志标签 5](#_Toc190329916)

[8.2 包装 5](#_Toc190329917)

[8.3 运输 5](#_Toc190329918)

[8.4 贮存 5](#_Toc190329919)

[参考文献 6](#_Toc190329920)

1. 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。

本文件是DB44/T XXXX《单丛茶》的第4部分。DB44/T XXXX已发布了以下部分：

——第1部分：感官评审术语；

——第2部分：外形图卡；

——第3部分：汤色色卡；

——第4部分：质量要求；

——第5部分：感官审评方法。

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。

本文件由广东省种植业标准化技术委员会（GD/TC 48）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、潮州市市场监督管理局、广东传利标准研究院（有限合伙）、潮州市茶农协会、潮州市潮安区茶叶协会、广东天池茶业股份有限公司、广东南馥茶业有限公司、广东千庭茶业投资有限公司、潮州市陈韵堂茶艺有限公司、潮州市农业科学技术研究中心、潮州市天羽工夫茶文化交流中心、潮州市雾里香茶业有限公司、潮州市三泰茶业有限公司、广东旺庭茶叶有限公司、广东军枞茶业有限公司、广东金源春茶业有限公司、广东亿筐茶业有限公司、广东百香茶业有限公司、广东凯达茶业股份有限公司、广东大粤茗珠农业科技有限公司、汕尾市茶叶协会。

本文件主要起草人：夏红玲、林冬纯、赖伟平、卢华、苗爱清、魏继业、郑协龙、林程辉、林伟强、陈辉、叶汉钟、陈勤、赖法卫、乔小燕、肖遥欣、刘雁乾、陈超青、杨春色、谢小虎、何静璇、沈允锐、黄雪冬、周巧仪、凌彩金、马成英、黄智雄。

单丛茶 第4部分：质量要求

* 1. 范围

本文件规定了单丛茶的产品分类和等级、要求、检测方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于单丛茶的产品质量要求。

* 1. 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 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 23350  限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB/T 30375 茶叶贮存

GB 31608 食品安全国家标准 茶叶

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

DB44/T XXXX 单丛茶 第 5 部分：感官审评方法

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

花香型单丛茶 dancong tea with floral aroma

以凤凰水仙茶树群体种中选育的品种、品系或株系的新稍为原料，经过萎凋、做青、杀青、揉捻、干燥、拣剔、烘焙等特定工序加工而成，具备“自然花果香或花香”品质特征的条形乌龙茶产品。

蜜香型单丛茶 dancong tea with honey aroma

以岭头单丛（又名白叶单丛）或凤凰水仙茶树群体种中选育的特定品种、品系或株系的新梢为原料，经过萎凋、做青、杀青、揉捻、干燥、拣剔、烘焙等特定工序加工而成，具备“自然花蜜香或蜜香”品质特征的条形乌龙茶产品。

* 1. 产品分类和等级
     1. 产品分类

单丛茶根据香气品质特征的不同，分为两类：

1. 花香型单丛茶；
2. 蜜香型单丛茶。
   * 1. 产品等级

每类产品分特级、一级、二级、三级四个等级。

* 1. 要求
     1. 基本要求

具有正常的色、香、味、形，无异味，无异嗅、无劣变。不含有非茶类物质，不着色、无任何添加剂。

* + 1. 感官指标

花香型单丛茶的各级感官指标应符合表1的规定。

1. 花香型单丛茶的感官等级要求

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 级别 | 项目 | | | | |
| 外形 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 紧结重实、稍弯曲、匀净、黄褐到乌褐、润 | 花(果)香细锐、清高或幽长 | 醇厚鲜爽、花(果)香显、回甘强、韵味显 | 浅金黄到深金黄、透亮 | 黄腹朱边、柔软、匀整、鲜亮 |
| 一级 | 紧实、稍弯曲、匀净、黄褐到乌褐、尚润 | 花(果)香馥郁、持久 | 醇厚、有花(果)香、回甘、有韵味 | 金黄到橙黄、明亮、清澈 | 红镶边、较柔软、较匀整、较亮 |
| 二级 | 较紧实、稍弯曲、较匀净、黄褐到乌褐 | 花(果)香尚显、尚持久 | 浓醇、带花(果)香、有回甘 | 浅橙黄到深橙黄、尚明亮、清澈 | 带红边、尚匀整、尚软 |
| 三级 | 尚紧实或粗实、稍带松扁、尚匀净、黄绿褐到乌褐 | 带花(果)香 | 较浓醇 | 橙黄到橙红、较清澈 | 偏深、带褐 |

蜜香型单丛茶的各级感官指标应符合表2的规定。

1. 蜜香型单丛茶的感官等级要求

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 级别 | 项目 | | | | |
| 外形 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 紧结、稍弯曲、匀净、黄褐到乌褐、润 | 蜜兰花香、清高或幽长 | 醇厚鲜爽、蜜韵显、回甘强 | 浅金黄到深金黄、透亮 | 黄腹朱边、柔软、匀整、鲜亮 |
| 一级 | 紧实、稍弯曲、匀净、黄褐到乌褐、尚润 | 花蜜香馥郁、持久 | 醇厚、有蜜韵、回甘 | 金黄到橙黄、明亮、清澈 | 红镶边、较柔软、较匀整、较亮 |
| 二级 | 较紧实、稍弯曲、较匀净、黄褐到乌褐 | 有花蜜香、尚持久 | 浓醇、略带蜜韵、有回甘 | 浅橙黄到深橙黄、尚明亮、清澈 | 带红边、尚匀整、尚软 |
| 三级 | 尚紧实或粗实、稍带松扁、尚匀净、黄绿褐到乌褐 | 带蜜香 | 较浓醇 | 橙黄到橙红、较清澈 | 偏深、带褐 |

* + 1. 理化指标

应符合表3的规定。

1. 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 |
| 水浸出物（质量分数）/% ≥ | 32.0 |
| 碎茶（质量分数）/% ≤ | 16.0 |
| 粉末（质量分数）/% ≤ | 1.3 |

* + 1. 质量安全指标

5.4.1 食品污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.4.2 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

* + 1. 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

* 1. 检测方法
     1. 感官指标检验

按 DB44/T XXXX 规定执行。

* + 1. 理化指标检验
       1. 试样制备

按 GB/T 8303 规定的方法执行。

* + - 1. 水分

按GB 5009.3规定的方法执行。

* + - 1. 总灰分

按GB 5009.4规定的方法执行。

* + - 1. 水浸出物

按GB/T 8305规定的方法执行。

* + - 1. 碎茶检验

按GB/T 8311规定的方法执行。

* + - 1. 粉末检验

按GB/T 8311规定的方法执行。

* + 1. 安全指标检验

按GB 31608规定的方法执行。

* + 1. 净含量检验

按JJF 1070规定的方法执行。

* 1. 检验规则
     1. 抽样

按GB/T 8302规定抽取样品，取样数量应满足检验和留样的需要。

* + 1. 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验合格并签发质量合格证的产品方可出厂。

出厂检验项目包括：感官指标、水分、碎茶、粉末和净含量。

* + 1. 型式检验

型式检验项目包括第5章规定的全部项目。型式检验每年一次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

1. 新产品试制时；
2. 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时；
3. 产品停产一年以上，恢复生产时；
4. 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
5. 监督管理部门提出要求时。
   * 1. 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本文件相应等级产品规定时，该批次判为合格品。

出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本文件相应等级产品规定时，该批次判为不合格品。

* + 1. 复验

对检验结果有争议时，应对留存样或对在同批产品中重新按GB/T 8302规定加倍选取的样品进行不合格项目的复验，如不合格项目涉及感官品质要求应增加评审人员开展复验，以复验结果为准。

* 1. 标志标签、包装、运输和贮存
     1. 标志标签

产品标志应符合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〉的规定》。

* + 1. 包装

应符合GB 23350、GH/T 1070的规定。

* + 1. 运输

应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

* + 1. 贮存

库房及贮藏的温度和湿度应符合GB/T 30375的规定。产品存放应与墙壁、地面保持适当的距离。

参考文献

[1] GB/T 30357.6—2017 乌龙茶 第6部分：单丛

[2] 国家市场监督管理总局令[2023]第70号 定量包装商品计量监督管理办法

[3] 国家质量监督检验检疫总局（2009）第123号令 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

