

T / W H T D

湖南省大湘西茶产业发展促进会团体标准

T / W H T D 006—2018

潇湘茶 潇湘红

Xiaoxiang Tea Xiaoxiang Black Tea

2018-04-13 发布

2018-04-15 实施

湖南省大湘西茶产业发展促进会 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..... 1

4 产品分级及实物标准样..... 2

5 质量要求..... 2

6 试验方法..... 3

7 检验规则..... 4

8 标志标签、包装、运输和贮存..... 5

前 言

本标准按 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由湖南省大湘西茶产业发展促进会提出并归口。

本标准起草单位：湖南农业大学、湖南省茶叶研究所、湖南省大湘西茶产业发展促进会。

本标准主要起草人：肖力争、刘仲华、黄建安、尹钟、包小村、谭月萍、吴丹。

潇湘茶 潇湘红

1 范围

本标准规定了潇湘红的术语和定义、产品分级及实物标准、质量要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于大湘西地区包括湘西州、张家界、怀化、邵阳、娄底 5 市州所辖的 42 个县市区以及武陵山片区的安化、石门、桃源 3 县共 45 个县市区内生产的，使用“潇湘”商标的条形红茶。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

- 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 191 包装储运图示标志
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 8304 茶 水分测定
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8306 茶 总灰分测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎末茶含量测定
- GB/T 13738.2 红茶 第 2 部分 工夫红茶
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
- GB/T 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- 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（2005）第 75 号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列定义和术语适用于本文件。

潇湘红 Xiaoxiang Black Tea

以大湘西地区包括湘西州、张家界、怀化、邵阳、娄底 5 市州所辖的 42 个县市区以及武陵山片区的安化、石门、桃源 3 县共 45 个县市区范围内的适制红茶品种优质茶树鲜叶为原料，按潇湘红加工技术规程的要求加工而成，具有大湘西地区红茶特定品质特征的条形红茶。

4 产品分级及实物标准

4.1 潇湘红茶分特级、一级、二级和三级共四个等级。

4.2 各等级按本标准的技术要求分别设一个实物标准样，各为该级产品品质的最低界限。

4.3 实物标准样按 GB/T 18795 的要求制备。采用密封保存于阴凉、干燥的容器中，实物标准样每 3 年更换 1 次。

4.4 实物标准样由湖南省大湘西茶产业发展促进会负责监制。

5 质量要求

5.1 基本要求

5.1.1 产地：湖南省大湘西区域范围内。

5.1.2 鲜叶原料：特级是以单芽和一芽一叶初展为主的鲜叶原料加工而成；一级是以一芽一叶和一芽二叶初展为主的鲜叶原料加工而成；二级以一芽二叶和同等嫩度对夹叶为主的鲜叶原料加工而成；三级是以一芽三叶和同等嫩度对夹叶为主的鲜叶原料加工而成。鲜叶原料均要求嫩、匀、净、鲜。

5.1.3 符合 GB/T 14456.1 的要求。

5.2 感官品质

潇湘红感官品质要求见表 1。

表 1 潇湘红红茶感官品质要求

等级	外 形	内 质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	条索紧细多锋苗，显金毫，色泽乌润，匀齐洁净	甜香浓郁	醇厚甘爽	红亮	细嫩显芽，红匀亮
一级	条索紧结有锋苗，较匀净、带嫩茎，色泽乌润	甜香持久	醇厚爽口	红亮	匀嫩有芽，红亮
二级	条索紧结、较匀整、尚净，有嫩茎，色泽乌尚润	甜香尚持久	醇厚	红明	较嫩匀，红尚亮
三级	条索尚紧结、较匀整、尚净稍有嫩梗，尚乌润	纯正	醇和	红尚明	尚嫩匀，尚红亮

5.3 理化指标

潇湘红理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 潇湘红理化指标要求

项目	指标			
	特级	一级	二级	三级
水分 $I\%$ （质量分数） $\leq$	7.0			
粉末 $I\%$ （质量分数） $\leq$	1.0		1.5	
水浸出物 $I\%$ （质量分数） $\geq$	32.0		30.0	
总灰分 $I\%$ （质量分数） $\leq$	6.0		6.5	
水溶性灰分，占总灰分 $I\%$ （质量分数） $\geq$	45. 0			
酸不溶性灰分 $I\%$ （质量分数） $\leq$	1.0			
粗纤维 $I\%$ （质量分数） $\leq$	14.0		16.0	

5.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 取样

按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2 感官品质

按 GB/T 23776 及 GB/T 14487 的规定执行。

6.3 净含量

按 JJF1070 的规定执行。

6.4 理化指标

6.4.1 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

6.4.2 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

6.4.3 总灰分及水溶性灰分、酸不溶性灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

6.4.4 粗纤维

按 GB/T8310 的规定执行。

6.4.5 粉末

按 GB/T8311 的规定执行。

6.5 污染物

按 GB2762 的规定执行。

6.6 农药最大残留

按 GB2763 的规定执行。

7 检验规则

7.1 抽样

7.1.1 抽样以“批”为单位。在生产和加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次。同批产品的品质规格一致。

7.1.2 抽样按 GB/T 8302 的规定执行。

7.2 检验分类

7.2.1 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验的项目为感官品质、水分及净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准第 5 章所要求的全部项目。正常情况下型式检验每年一次。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- (1) 产品定型投产时；
- (2) 原料、工艺、机具有较大改变可能影响产品质量时；
- (3) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- (5) 停产半年以上恢复生产时；
- (4) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.3 判定规则

检验结果中，按第 5 章要求的项目，任一项不合格，该产品即为不合格产品。

7.4 复检

对检验结果有争议时，应对留存样进行复检，或在同批产品中重新按 GB/T 8302 的规定加倍抽样，重新抽样应由争议双方同时进行，对有争议项目进行复检，以复检结果为准。

8 标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

产品的标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料：应符合有关食品安全标准要求

8.2.2 包装应符合 GB/T 23350 及 GH/T 1070 的规定。

8.3 运输

8.3.1 各种运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；

8.3.2 运输产品时应避免日晒、雨淋；

8.3.3 不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.4 符合 GB/T 31621 的规定。

8.4 贮存

符合 GB/T 30375 及 GB31621 的规定。
