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

|  |
| --- |
| T/JXTA |

团体标准

T/JXTA—2021

狗牯脑红茶

Gougunao black tea

2021 - xx - xx发布

2021 - xx - xx实施

江西省茶叶协会  发布

目次

[前言 II](#_Toc86397018)

[1 范围 1](#_Toc86397019)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc86397020)

[3 术语和定义 1](#_Toc86397021)

[4 产品分级与实物标准样 2](#_Toc86397022)

[5 要求 2](#_Toc86397023)

[6 检验规则 3](#_Toc86397024)

[7 标志标签、包装、运输和贮存 4](#_Toc86397025)

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。

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。

本文件由江西省茶叶协会提出并归口。

本文件起草单位：遂川县茶产业发展中心、遂川县狗牯脑茶叶协会、江西华中标准化事务所、江西省茶叶协会。

本文件主要起草人：郭路生、陈盛畅、张瑞祥、张成才、曾斌、郭文娟、袁三华、肖娟芳、罗惠升、黄衍庭、刘薇、曾永强、迟令全。

狗牯脑红茶

* 1. 范围

本文件规定了狗牯脑红茶的术语和定义、产品分级与实物标准样、要求、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以遂川县域内狗牯脑茶树品种及其他茶树品种的芽叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、整形和干燥等工艺加工制成，具有“外形紧结弯曲、乌润显金毫，香气显甜香、滋味醇厚甘甜、汤色红艳明亮，叶底红亮”等品质特征的红茶。

* 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 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 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量的测定

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

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/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

定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75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（国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第123号）

* 1. 术语和定义

GB/T 14487界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

狗牯脑红茶 Gougunao black tea

采用遂川县域内狗牯脑茶树品种及其他茶树品种的芽叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、整形和干燥等工艺加工制成，具有“外形紧结弯曲、乌润显金毫，香气显甜香、滋味醇厚甘甜、汤色红艳明亮，叶底红亮”等品质特征的红茶。

* 1. 产品分级与实物标准样
     1. 产品分级

依据原料老嫩及产品品质差异，分为特供特级、贡品特级、特级和壹级四个等级。

* + 1. 实物标准样

产品的每一等级均设置实物标准样，各为该级产品品质的最低界限。标准样一般每三年换配一次，按GB/T 18795的规定执行。

* 1. 要求
     1. 基本要求

具有红茶的色、香、味，不得含有非茶类物质和任何添加剂、无异味，无异臭，无劣变。

* + 1. 感官品质

应符合表1的规定。

1. 感官品质

| 级别 | 外形 | | | | 内质 | | | | 检验方法 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 条索 | 整碎 | 净度 | 色泽 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特供特级 | 细嫩紧曲、纤秀 | 匀齐、完整 | 净 | 油润、  披毫 | 鲜嫩甜郁，具花果香 | 甜醇鲜爽 | 橙黄明亮 | 细嫩红匀、完整 | 按GB/T 23776的规定执行 |
| 贡品特级 | 细紧卷曲 | 匀齐、完整 | 净 | 润、  显毫 | 嫩甜香，有花果香 | 甜醇爽口 | 橙红明亮 | 匀嫩红亮、较完整 |
| 特级 | 紧曲有锋苗 | 较匀整 | 净 | 乌润、  显毫 | 甜香、稍显花果香 | 醇厚 | 红亮 | 红亮、较完整 |
| 壹级 | 紧实 | 尚匀整 | 净，  稍有嫩茎 | 尚乌润 | 甜香纯正 | 浓厚 | 尚红亮 | 尚红亮 |

* + 1. 理化指标

应符合表2的规定。

1. 理化指标

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| --- | --- | --- |
| 水分(质量分数)/% ≤ | 7.0 | GB 5009.3 |
| 总灰分(质量分数)/%　 ≤ | 6.5 | GB 5009.4 |
| 粉末(质量分数)/%　 ≤ | 1.0 | GB/T 8311 |
| 水浸出物(质量分数)/% ≥ | 34 | GB/T 8305 |

* + 1. 质量安全指标

污染物限量应符合GB 2762的规定。

农药最大残留限量应符合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，并按JJF 1070的规定执行。

* 1. 检验规则
     1. 组批

产品均应以批为单位。在投料生产和加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质和规格应一致。

* + 1. 取样

按GB/T 8302的规定执行。

* + 1. 检验
       1. 出厂检验

每批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品质、水分、粉末、净含量和包装标签。

* + - 1. 型式检验

型式检验项目为第5章要求中的全部项目，检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

1. 如原料、生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
2. 产品长期停产后复生产时；
3. 出厂检验结果与型式检验有较大差异时；
4. 国家质量监督部门提出型式检验要求时；
5. 合同规定时。
   * 1. 判定规则

检验结果全部符合本文件规定的技术要求的产品，则判该批次产品为合格品。

凡基本要求和质量安全指标有一项不符合要求的产品，判为不合格产品。

感官品质不符合规定级别要求的产品应降级处理；理化指标不符合规定要求的判该批次产品为等外品。

* + 1. 复验

对检验结果有争议时，应对留存样或重新在同批产品中按GB/T 8302规定加倍取样复验，以复验结果为准。

* 1. 标志标签、包装、运输和贮存
     1. 标志标签

标签应包含产地、加工日期、等级、数量等内容。产品标签符合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》的相关规定。运输包装箱的图示标志符合GB/T 191的规定。

* + 1. 包装

接触茶叶的内包装材料应符合GB 4806.7、GB 4806.8和GB 9683的要求。

外包装盒及包装容器应采用干燥、清洁、无异味以及不影响茶叶品质且符合卫生要求的材料制作，包装应牢固、密封、防潮，以保护茶品质。运输包装、销售包装应符合GH/T 1070的要求。

* + 1. 运输

运输工具应清洁、干净、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒。不得与其他物品混装、混运。

* + 1. 贮存

应符合GB/T 30375的规定。应贮存在清洁、干燥、阴凉、通风、无异味的专用仓库中，避免在阳光直射和高温高湿处存放；严禁与有毒、有异味（气）、易污染的物品混放。

在上述贮存条件下，产品自生产日期起保质期为36个月。

