

ICS 67.140.10

CCS X 55

临沂市食品工业协会团体标准

T/LYFIA 022—2020

沂蒙山工夫红茶



2020-12-15 发布

2020-12-25 实施

临沂市食品工业协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

本文件由临沂市食品工业协会、山东正山堂茶叶有限公司、毓青茶业有限公司、临沂食协茶产业专业委员会提出并归口。

本文件由临沂市食品工业协会、临沂食协茶产业专业委员会负责起草。

本文件主要起草人：陈翠霞、巩大勇、窦玉见、陈淑霞、李萍萍。

沂蒙山工夫红茶

1 范围

本文件规定了沂蒙山工夫红茶的分类与分级、技术要求、生产加工要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存与保质期。

本文件适用于以沂蒙山工夫红茶。

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，仅所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/T 6543 运输包装用瓦楞纸箱 单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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 粉末和碎茶含量测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

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

NY/T 5019 无公害食品 茶叶加工技术规程

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

下列术语和定义适用于本文件：

3.1 沂蒙山工夫红茶

以产自沂蒙山区自然生态环境条件下生长茶树的芽、鲜叶和嫩茎为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥、精制加工、包装等主要工艺制成的红茶。

4 分类与分级

4.1 分类

按照外形分为条形、球形、弯曲形、条索性、速粒形。

4.2 分级

按照感官质量分为特级、一级、二级、三级。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 基本要求

采用茶树的芽、叶、嫩茎；鲜叶应品质正常、无劣变、无异味、不得混有异种植物叶和其它杂质。

5.1.2 鲜叶组成

应符合表1规定。

表1 鲜叶组成

级别	鲜叶要求
特级	一芽一叶初展至一芽一叶，一芽一叶初展为主，一芽一叶在 5%以下
一级	一芽一叶至一芽二叶初展为主，含一芽二叶在 10%以下
二级	一芽二叶至一芽三叶初展为主，含一芽三叶在 15%以下
三级	一芽二、三叶和同等嫩度的对夹叶

5.2 生产工艺

5.2.1 条形红茶生产工艺：采摘鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→做形→干燥→精制加工→成品→包装→检验→入库。

5.2.2 球形红茶生产工艺：采摘鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→团揉→做形→成品→包装→检验→入库。

5.2.3 条索性红茶生产工艺：采摘鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→做形→干燥→精制加工→成品→包装→检验→入库。

5.2.4 弯曲形茶生产工艺：采摘鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→弯曲做形→干燥→精制加工→成品→包装→检验→入库。

5.2.5 速粒型红茶生产工艺：采摘鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→滚球做形→干燥→精制加工→成品→包装→检验→入库。

5.3 感官要求

应符合表2规定。

表 2 感官指标

项目	级别			
	特级	一级	二级	三级
外形	细紧露毫、棕或乌润、 匀齐、洁净	细紧稍有毫、 尚棕或 乌润、匀整、净	紧结、尚棕或乌润、 尚匀整、尚净	棕或乌褐、尚净、稍有嫩 梗
汤色	红艳明亮	红亮	红亮	尚红欠亮
香气	嫩甜香	甜香	甜香	纯正
滋味	甘爽	甘醇	甘醇	尚甘醇
叶底	有芽、细嫩、 红亮	有芽、软亮、 尚匀整	尚软亮、尚匀整	尚嫩匀尚红亮

5.4 理化指标

应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标		
	特级~一级	二级	三级
水分（质量分数）/（%）	≤ 6.5		
总灰分（质量分数）/（%）	≤ 6.5		
粉末（质量分数）/（%）	≤ 1.0	1.2	1.5
水浸出物/（%）	≥ 34.0		

5.5 质量安全指标

5.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.5.2 农药残留指标应符合 GB 2763 的规定。

5.6 净含量及允许短缺量

定量包装规格由企业自定，净含量及允许短缺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。

6 生产加工要求

6.1 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6.2 加工场所和加工设备

应符合NY/T 5019的要求。

7 检验方法

7.1 感官检验

按GB/T 23776和GB/T 14487的规定执行。

7.2 理化检验

7.2.1 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。

7.2.2 总灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。

7.2.3 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。

7.2.4 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。

7.3 质量安全指标检验

按照GB 2762 和 GB 2763的规定执行。

7.4 净含量检验

按JJF 1070的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

产品以同一批原料、同一班次、同一规格、同一包装的同一批产品为一组批。

8.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行，按照GB/T 8303的方法制备试样。

8.3 出厂检验

8.3.1 出厂检验项目：感官指标、水分、粉末和净含量。

8.3.2 产品出厂前，应由企业质检部门按本标准规定逐批进行检验，经检验合格并签发质量合格证后方可出厂。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目

包括本标准规定的全部项目。

8.4.2 正常生产时，每半年型式检验不少于一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

a) 当原辅材料、生产设备、生产工艺等发生较大变化，可能影响产品质量时；

- b) 停产半年及以上，恢复生产时；
- c) 新产品投产前；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验存在较大差距的；
- e) 上级主管部门提出型式检验要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

8.5.2 凡劣变、有污染、霉变、有添加剂或质量安全指标中有一项不符合本标准要求，则判该批产品不合格。

8.5.3 净含量、理化指标有一项不符合本标准要求或感官品质不符合规定级别的，可对该批产品加倍抽样复验，复验后理化指标和净含量有一项不符合本标准要求，判该批产品不合格。

8.5.4 感官指标不合格的，如符合低等级产品质量要求，可降级处理。

9 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品外包装为瓦楞纸箱的，应符合GB/T 6543的规定，包装容器应干燥、清洁、无异味、无毒、不影响茶叶质量。

9.2.2 接触茶叶的包装材料应符合GH/T 1070的规定。包装封口应严密、牢固、无破损。

9.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应保持清洁、干燥、阴凉、无异味、无污染。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染、易挥发或有异味的物品混装运输。

9.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、冰冻。

9.4 贮存

9.4.1 本产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.4.2 本产品应在包装状态下贮存在清洁、干燥、通风、无异味的专用仓库中；不得露天堆放、日晒、雨淋，仓库周围无异味。

9.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输和贮存条件下，且未经启封，保质期按产品包装上标签标注执行。

全国团体标准信息平台