

T/XWJTXH

团 体 标 准

T/XWJTXH 002-2021

宣恩黑茶

Xuanen dark tea

2021-06-25 发布

2021-08-01 实施

宣恩伍家台贡茶产业协会 发布

全国团体标准信息平台

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这些专利的责任。

本标准由宣恩伍家台贡茶产业协会提出。

本标准起草单位：宣恩伍家台贡茶研究院、宣恩伍家台贡茶产业协会。

本标准主要起草人：郑时斌、廖世勇、龙维民、曾庆家、黄新江、黄登轩、廖俊华、肖福军、贵体恩、林恩。

本标准为首次发布。

全国团体标准信息平台

宣恩黑茶

1 范围

本标准规定了宣恩黑茶的术语和定义、产品分类和分级、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于宣恩县域内生产的各类宣恩黑茶成品茶。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191-2008	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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.19-2008	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.103-2003	植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
GB/T 5009.110-2003	植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
GB/T 6543-2008	运输包装用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 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 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB/T 16332-1996	食品包装材料用尼龙成型品卫生标准
GB/T 18795-2012	茶叶标准样品制备技术条件
GB/T 21302-2007	包装用复合膜、袋通则
GB/T 28118-2011	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 23200.49-2016	食品安全国家标准 食品中苯醚甲环唑残留量的测定
GB/T 23776-2009	茶叶感官审评方法
GB/T 30375-2013	茶叶贮存
GB/T 32719.1-2020	黑茶第1部分：基本要求
NY/T 1724-2009	茶叶中吡虫啉残留量的测定 高效液相色谱法
SN/T 1117-2008	进出口食品中多种菊酯类农药残留量测定方法 气相色谱法
JJF 1070-2005	《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第75号（2005）

3 术语和定义

3.1

宣恩黑茶 晒尖茶

指以宣恩县域内生产的黑毛茶为原料，经过筛分、复火烘焙、拣剔、半成品拼堆、装篓、压制成型、打汽针、凉置通风干燥、成品包装等工艺过程制成的宣恩黑茶产品。

3.2

宣恩黑茶 砖茶

宣恩黑茶砖茶分为三个品种，黑砖茶、花砖茶和茯砖茶，黑砖茶是指以宣恩县域内生产的黑毛茶为主要原料，经过毛茶筛分、半成品拼配、渥堆、蒸汽压制定型、干燥、成品包装等工艺过程生产的块状宣恩黑茶成品；花砖茶是指以宣恩县域内生产的黑毛茶为主要原料；经过毛茶筛分、半成品拼配、渥堆、蒸汽压制成型、干燥、成品包装等工艺加工而成的砖面四边均具花纹的块状宣恩黑茶成品；茯砖茶是指宣恩县域内生产的黑毛茶为主要原料，经筛分整理、拼堆、渥堆、计量、蒸茶、压制定型、发花干燥、包装等工艺加工而成块状宣恩黑茶成品。

3.3

宣恩黑茶 花卷茶

指以宣恩县域内生产的黑毛茶为原料，经过筛分、拣剔、半成品拼堆、汽蒸、装篓、压制、（日晒）干燥等工艺加工而成的外形呈长圆柱体状以及经切割后形成的其它规格的黑茶产品。

3.4

篾篓

用成年楠竹切削的竹篾编织成茶的不同纹理和形态的安化黑包装容器。

3.3

打汽针

晒尖茶加工中，在篾篓上用钢针在篾篓的上方钻孔，插入思茅。

4 产品等级、标准实物样和标记

4.1 产品等级

4.1.1 宣恩黑茶晒尖茶

晒尖茶按原料等级分为天尖(晒尖 1 号)、贡尖(晒尖 2 号)和生尖(晒尖 3 号)三个等级。

4.1.2 宣恩黑茶砖茶

按照品质特征不同，黑砖茶分为特制黑砖和普通黑砖两个等级，花砖茶分为特制花砖和普通花砖两个等级，茯砖茶分为超级茯砖茶、特制茯砖茶和普通三个等级。

4.1.3 宣恩黑茶花卷茶

按产品外形尺寸和净含量不同分为万两茶、千两茶、百两茶等规格的产品。

4.2 标准实物样

产品每一等级均设置标准实物样。标准实物样为各级产品品质的最低界限值，每三年更换一次。标准实物样的制备按 GB/T 18795 规定执行。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 应具有产品正常的色、香、味，无异味、无异嗅、无劣变。

5.1.2 不含有非茶类物质，不着色、无任何添加剂。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 宣恩黑茶感官指标

种类	等级	指 标				
		外形	汤色	香气	滋味	叶底
晒尖茶	天尖	团块状，有一定的结构力，解散团块后茶条紧结略扁，乌黑油润	橙黄	纯浓或带松烟香	浓厚	黄褐夹带棕褐，叶张较完整，尚嫩匀
	贡尖	团块状，有一定的结构力，解散团块后茶条紧实略扁，油黑带褐	橙黄	纯尚浓或带松烟香	醇厚	棕褐，叶张较完整
	生尖	团块状，有一定的结构力，解散团块后茶条粗壮尚紧，呈泥鳅条状，黑褐。	橙黄	纯正或带松烟香	醇和 尚浓	黑褐，叶宽大较肥厚
黑砖茶	特制黑砖	砖面平整，图案清晰，棱角分明，厚薄一致，色泽黑褐，无杂霉。	红黄	纯正或带高火香	醇厚、微涩	黄褐或带棕褐，叶张完整，带梗。
	普通黑砖	砖面平整，图案清晰，棱角分明，厚薄一致，色泽黑褐，无杂霉。	橙黄	纯正或带松烟香	醇和、微涩	棕褐，叶张匀整，有梗。
花砖茶	特制花砖	砖面平整，花纹图案清晰，棱角分明，厚薄一致，色泽乌黑油润，无霉菌	橙黄	纯正或带松烟香	醇厚	黄褐，叶张尚完整，带梗
	普通花砖	砖面平整，花纹图案清晰，棱角分明，厚薄一致，色泽黑褐，无霉菌	橙黄	纯正或带松烟香	醇和	棕褐，有梗。
茯砖茶	超级茯砖茶	松紧适宜，发花茂盛，外形规格一致。	红黄明亮	菌花香 纯正	醇厚	黄褐，尚嫩，叶片尚匀整
	特制茯砖茶	砖面平整，边角分明，厚薄基本一致，压制松紧适度，发花普遍茂盛。	橙红明亮	纯正 菌花香	醇和	黄褐，叶片尚匀整，显梗。
	普通茯砖茶	砖面平整，边角分明，厚薄基本一致，压制松紧适度，发花普遍茂盛	橙黄明亮	纯正 有菌花香	醇正	棕褐或黄褐，显梗。
花卷茶		茶叶外形色泽黑褐，压制紧密，无蜂窝巢状，茶叶紧结，部分带有“金花”。	橙黄或橙红	纯正，或带松烟香、菌花香，10年以上千两茶带陈香	醇厚，新茶微涩，5年以上千两茶醇和、甜润。	色泽深褐，尚嫩匀，叶张较完整。

5.3 理化指标

5.3.1 晒尖茶、黑砖茶、花砖茶、花卷茶

应符合表 2 的规定。

表 2 晒尖茶、黑砖茶、花砖茶、花卷茶理化指标

种类	等级	指 标			
		水分 (g/100) %, ≤	总灰分 (g/100g) , ≤	茶梗(质量分数) /%, ≤	水浸出物(质量分数) /%, ≥
晒尖茶	天尖	14.0 (计重水分 12.0%)	7.5	5.0 (其中长于 30mm 的茶梗不得超过 0.1%)	26.0
	贡尖		7.5	6.0 (其中长于 30mm 的茶梗不得超过 0.5%)	24.0
	生尖		8.0	10.0 (其中长于 30mm 的茶梗不得超过 1.0%)	22.0
黑砖茶	特制黑砖	12.0	7.0	8.0 (其中 >30mm 的茶梗不得超过总重量的 0.5%)	24.0
	普通黑砖	14.0	8.0	18.0 (其中 >30mm 的茶梗不得超过总重量的 0.5%)	22.0
花砖茶	特制花砖	12.0	7.0	5.0 (其中 >30mm 的茶梗不得超过总重量的 0.5%)	24.0
	普通花砖	14.0	8.0	15.0 (其中 >30mm 的茶梗不得超过总重量的 0.5%)	22.0
花卷茶		15.0 (计重水分 12.0%)	7.5	5.0 (其中长度 >30mm 的梗含量 ≤ 0.5)	24.0
注：采用计重水分换算成品茶的净含量。					

5.3.2 茯砖茶

应符合表 3 的规定

表 3 茯砖茶理化指标

项目	指 标		
	超级	特制	普通
水分/（g/100g）	≤12.0	14.0（计重水分12.0%）	
总灰分/（g/100g）	≤7.0	7.5	8.0
茶梗(质量分数)/%	≤7.0	8.0	8.0
水浸出物(质量分数)/%	≥25.0	24.0	24.0
冠突散囊菌（菌数/克干茶）	20*104		
注：水浸出物为参考指标；采用计重水分换算成品茶的净含量。			

5.4 卫生指标

5.4.1 农药残留量

应符合表 4 的规定，其他指标按 GB 2763 规定执行。

表 4 农药残留指标

项 目	指 标
铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 5.0
苯醚甲环唑， mg/kg	≤ 8.0
吡虫啉， mg/kg	≤ 0.5
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯 mg/kg	≤ 12
氯氰菊酯， mg/kg	≤ 15
溴氰菊酯， mg/kg	≤ 10
乙酰甲胺磷， mg/kg	≤ 0.1
联苯菊酯（biphenrin）， mg/kg	≤ 5.0

5.4.2 污染物限量

按 GB 2762 规定执行。

5.5 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

6 检验方法

6.1 感官指标

按 GB/T 23776 的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 试样制备

按 GB/T 8303 规定的方法执行

6.2.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检测。

6.2.3 总灰分

按 GB 5009.4 规定的方法检测。

6.2.4 水浸出物

按 GB/T 8305 规定的方法检测。

6.2.5 茶梗量

按 GB/T 32719.1 规定的方法检测。

6.2.6 冠突散囊菌

按 GB 4789.15 的规定执行。

6.3 卫生指标

6.3.1 农药残留

6.3.1.1 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检测。

6.3.1.2 苯醚甲环唑

按 GB 23200.49-2016 规定的方法检测。

6.3.1.3 吡虫啉

按 NY/T 1724-2009 规定的方法检测。

6.3.1.4 氰氯氰菊酯和高效氰氯氰菊酯

按 SN/T1117-2008 规定的方法检测。

6.3.1.5 氯氰菊酯、溴氰菊酯、联苯菊酯

按 GB/T5009.110-2003 规定的方法检测。

6.3.1.6 乙酰甲胺磷

按 GB/T 5009.103-2003 规定的方法检测。

6.3.2 污染物限量

按 GB 2762 规定执行。

6.4 净含量

按 JJF 1070-2005 的规定检测。

7 检验规则

7.1 原辅料检验

原料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

7.2 出厂检验

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括感官、水分、总灰分、粉末、净含量、含梗量、标签。

7.3 型式检验

7.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 1) 产品定型时；
- 2) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 3) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- 5) 国家食品安全监督机构提出要求时。

7.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

7.4 抽样

抽样以“批”为单位，同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批，同批产品规格、品质等级应一致。抽样方法按照 GB/T8302 规定的执行。

7.5 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可按 GB/T8302 规定加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标志、标签、运输及包装

8.1.1 标志、标签

标志标签应符合 GB 7718 和 GB/T 191-2008 的规定。

8.1.2 运输、包装

应符合 GB/T 191 包装储运图示标志的规定。

8.1.2.1 包装

包装规格可根据市场要求或合同另定。

8.1.2.2 内包装材料

应符合 GB/T 16332 的规定。提线应使用清洁、无毒、不污染茶叶的材料。提线宜为不含荧光物质的原棉线，严禁漂白。提线应热溶固定，不脱落，不断裂。

8.1.2.3 外包装材料

应符合 GB/T 21302 的规定；瓦楞纸箱应符合 GB/T 21302、GB/T 28118 和 GB/T 6543 的规定。

8.2 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.3 贮存

产品应贮存应符合 GB/T30375 规定，产品贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

8.4 保质期

在符合本标准规定条件下，产品可长期保存。