

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/GBAS

粤港澳大湾区标准促进会团体标准

T/GBAS 2353.1—2021

单丛茶

Dancong Tea

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省粤港澳大湾区标准促进会

发 布

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。

本文件由广东省粤港澳大湾区标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院茶叶研究所、广州市农产品质量安全监督所、广州市食品检验所、潮州市茶叶科学研究中心、梅州市农林科学院茶叶研究所、潮州市茶产业促进会、梅州市茶叶协会、广东千庭茶业投资有限公司、潮州天下茶业有限公司。（港澳参与机构待定）

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

粤港澳大湾区高品质食品标准
(征求意见稿)

单丛茶

1 范围

本文件规定了粤港澳大湾区高品质单丛茶的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、其他。

本文件适用于粤港澳大湾区高品质食品单丛茶。

2 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 4806.8 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 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/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB/T 8314 茶 游离氨基酸总量的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范
- 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
- T/GBAS 2111-2021 粤港澳大湾区标准促进会团体标准 安全基础要求 茶叶及其相关制品
- 食品生产许可管理办法 国家质量监督检验检疫总局（2010）第129号令
- 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）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

（高品质）单丛茶 dancong tea

以凤凰水仙群体种或从中选育品种、品系的茶树嫩梢为原料，经过晒青、做青、杀青、揉捻、烘干、拣剔、焙火等工序加工而成，具备“花香或蜜香”品质特征的条形乌龙茶产品。

3.2

容重 bulk density

单位体积茶叶（包括茶叶与茶叶间间隙）的质量。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜叶

应以新梢形成驻芽，顶叶第一片叶达到小开面至中开面时的对夹二、三叶为鲜叶原料（符合对夹二、三叶采摘标准的鲜叶应占比85%以上），鲜叶匀净、新鲜、无机械损伤，且采摘与储运过程中无异味、无挤压、无红变、无污染。

4.1.2 食品添加剂

不含其他任何添加物。

4.2 生产卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB/T 32744 的规定。

4.3 感官指标

应符合表1的规定，且无异味、无异嗅、无劣变。

表1 感官指标

项目						
外形			内质			
条索	匀净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
紧结重实	匀净	褐润	花（果）香或蜜香清高、持久	醇和、浓厚、回甘、有明显花/蜜香、韵味显	金黄、清澈、明亮	淡黄带红边、肥厚、柔软、明亮、匀整

4.4 品质指标

应符合表2的规定。

表2 品质指标

项 目	指标
水分（质量分数）/%	≤6.5
总灰分（质量分数）/%	≤6.5
水浸出物（质量分数）/%	≥32
茶多酚（质量分数）/%	15~28
游离氨基酸（质量分数）/%	≥1.50
碎茶（质量分数）/%	≤16
粉末（质量分数）/%	≤0.3
容重/（g/cm ³ ）	≥0.100

4.5 安全指标

应符合 T/GBAS 2111-2021 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官指标分析

按 GB/T 23776 的规定执行。

5.2 品质指标检验

5.2.1 试样制备

按 GB/T 8303 的规定执行。

5.2.2 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

5.2.3 总灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

5.2.4 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

5.2.5 茶多酚

按 GB/T 8313 的规定执行。

5.2.6 游离氨基酸

按 GB/T 8314 的规定执行。

5.2.7 碎茶

按 GB/T 8311 的规定执行。

5.2.8 粉末

按 GB/T 8311 的规定执行。

5.2.9 容重

a) 将茶叶投入内径9.0cm、高度4.0cm的圆柱形不锈钢容器（254mL）中，期间应少量多次向容器中加入测量样品并反复震荡容器，以确保容器内能尽可能多地装入茶叶，直至与容器开口处平齐；

b) 取出量筒内的茶叶，称量质量；

c) 计算茶叶质量与体积间的比值；

d) 重复步骤a-c三次，计算容重的均值。

5.3 安全指标检验

按 T/GBAS 2111-2021 的规定执行。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 抽样

按 GB/T 8302 规定抽取样品，抽样数量应满足检验和留样的需要。

6.2 出厂检验

6.2.1 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。

6.2.2 出厂检验项目包括：感官指标、水分、总灰分、碎茶、粉末、容重和、净含量。

6.3 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。型式检验每半年 1 次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 市场监督管理部门提出要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定时，判为合格品。

6.4.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本标准规定时，判为不合格品。

7 标签标识

7.1 标签和标识应符合 GB 7718 的规定。

7.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8 包装

包装应符合国家相关法律法规的规定，包装材料应符合 GB 4806.8 和 GH/T 1070 的规定。

9 运输和贮存

9.1 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防曝晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.2 贮存

产品应贮存在清洁卫生、干燥、无异味、防晒、无污染的专用仓库中，应符合 GB/T 30375 的规定。

10 产品追溯

应建立产品信息化追溯系统，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

11 其他

- 11.1 种植企业应取得绿色食品认证、有机食品认证、供港澳备案或市场监管部门认可的资质。
- 11.2 生产活动应取得食品安全管理体系或危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证。

粤港澳大湾区高品质食品标准
(征求意见稿)