

DBS61

陕西省食品安全地方标准

DBS61/0015—2016

食品安全地方标准

陕西工夫红茶

2016-08-30 发布

2016-09-01 实施

陕西省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准依据GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的机构和编写》制定。

本标准由陕西鹏翔茶业有限公司提出。

本标准起草单位：陕西鹏翔茶业有限公司、陕西理工学院、汉中红茶研究所、西乡县茶叶技术推广中心。

本标准主要起草人：段成鹏、陈德经、余有本、蔡如桂、陈志龙、肖长顺、黄海波、李宏伟、文锦圆、闫满朝。

本标准属首次发布。

食品安全地方标准

陕西工夫红茶

1 范围

本标准规定了陕西工夫红茶的产品分级、产品要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以陕西茶叶产区适制品种茶树的芽、叶和嫩茎为原料，经萎调、揉捻、发酵、烘干、提香、精制、包装制成的陕西工夫红茶。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅测定
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 磨碎试样的制备及干物质含量测定
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 8307	茶 水溶性灰分和水不溶性灰分测定
GB/T 8308	茶 酸不溶性灰分测定
GB/T 8309	茶 水溶性灰分碱度测定
GB/T 8310	茶 粗纤维测定
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 23193	茶叶中茶氨酸的测定 高效液相色谱法
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
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 产品分级

工夫红茶依据茶叶感官品质差异分为：特级、一级、二级、三级。

4 产品要求

4.1 鲜叶

4.1.1 鲜叶采摘

4.1.1.1 开采要求：春季当茶树蓬面上有 10%~15%新梢达到采摘标准时即可开采；夏秋季茶树蓬面上有 10%左右的新梢达到采摘标准时开采。

4.1.1.2 采摘方法：分期分批多次采摘，折采或提手采摘，不得掐采、捋采、抓采，不带老叶、鱼叶等杂物。

4.1.2 鲜叶质量

芽叶完整，色泽鲜绿，匀净。用于同批次加工的鲜叶，其嫩度、匀度、净度、新鲜度应基本一致。鲜叶质量分为：特级、一级、二级、三级，应符合表1的要求。低于三级的以劣变鲜叶不得用于加工茶叶。

表1

等 级	要 求
特 级	单芽及一芽一叶初展，叶芽匀齐肥壮
一 级	一芽一二叶，其中一芽一叶占80%以上，芽叶完整、匀净
二 级	一芽二、三叶，其中一芽二叶占80%以上，芽叶完整
三 级	一芽二三叶及同等嫩度对夹叶，其中一芽二三叶占80%以上

4.1.3 鲜叶运输、贮存

4.1.1.3 应使用透气良好的篮篓盛装鲜叶，运输工具应清洁卫生，运输时不得日晒雨淋，不得与有异味、有毒物品混运。

4.1.1.4 鲜叶采摘后应及时运到加工场所。

4.1.1.5 盛装、运输、贮存鲜叶，应轻放、轻翻、不得加压。

4.2 感官品质

4.2.1 工夫红茶各等级的感官品质要求

应符合表2的规定。

表2

级 别	项 目							
	外 形				内 质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细嫩多毫尖	匀齐	净	乌黑油润	鲜嫩甜香	醇厚甘爽	红明亮	细嫩显芽红匀亮
一级	细嫩显毫尖	较匀齐	净稍含嫩茎	乌润	嫩甜香	醇厚爽口	红亮	匀嫩有芽红亮
二级	紧细	匀整	尚净有嫩茎	乌尚润	甜香	醇和尚爽	红明	嫩匀红尚亮
三级	尚紧细	较匀整	尚净稍有茎梗	尚乌润	纯正	醇和	红尚明	尚嫩匀尚红亮

4.3 理化指标

应符合表 3 的规定。

表3

项 目	指 标	
	特级~一级	二级~三级
水分，%		

4.4 食品中农药残留限量

食品中农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.5 净含量允差

净含量允差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 原料、食品添加剂

4.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

4.6.2 食品添加剂和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可外的任何物质。

4.7 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官品质

按GB/T 23776的规定执行。

5.2 试样的制备

按GB/T 8303的规定执行。

5.3 理化指标

5.3.1 水分

按GB/T 8304的规定执行。

5.3.2 总灰分

按GB/T 8306的规定执行。

5.3.3 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

5.3.4 粉末和碎茶

按GB/T 8311的规定执行。

5.3.5 粗纤维

按GB/T 8310的规定执行。

5.3.6 茶氨酸

按GB/T 23193的规定执行。

5.3.7 酸不溶性灰分

按GB/T 8308的规定执行。

5.3.8 水溶性灰分

按GB/T 8307的规定执行。

5.3.9 水溶性灰分碱度

按GB/T 8309的规定执行。

5.3.10 铅

按GB 5009.12的规定执行。

5.4 食品中农药残留限量

按GB 2763的规定执行。

5.5 净含量允差

按JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一品质和规格的产品为一个生产批次。

6.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前，生产单位应进行出厂检验，合格产品并附有合格证方可出厂。出厂检验内容为：感官品质、水分、粉末、碎茶和净含量允差。

6.4 型式检验

型式检验每年应不少于一次。有下列情形之一者，应对产品质量进行型式检验，型式检验依据本标准要求中 4.2~4.5 项目。

- a) 产品投产时；
- b) 生产中，若工艺或设备、原料有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- d) 因人为或自然因素使生产环境发生较大改变时；
- e) 国家质量监督机构或主管部门有要求时。

6.5 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判该产品为合格品；检验结果中若有一项或一项以上不符合本标准要求时，允许对不合格项进行复检，检验结果以复检结果为准。

7 标签、包装、运输和贮存

7.1 标签标识

应符合 GB 7718 的规定；产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装应符合 GH/T 1070 的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防爆晒。装卸时应轻放轻卸，不得甩掷。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、防潮、通风、干燥、无异味的专用仓库内，仓库周围应无异气味污染。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。贮存应符合 GB/T 30375 的规定。

www.bzxz.net

免费标准下载网