

ICS 67.140.10
X 55



中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1241—2019

漳 平 水 仙 茶

Zhangpingshuixian tea

2019-03-21 发布

2019-10-01 实施



中华全国供销合作总社 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国茶叶标准化技术委员会(SAC/TC 339)归口。

本标准起草单位:漳平市农业局、福建陈泰昌茶业发展有限公司、福建农林大学、漳平市供销合作社、漳平市茶叶协会、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、漳平市水仙茶行业协会、漳平市九鹏茶叶有限公司、福建秀雨农业发展有限公司、福建大用生态综合发展有限公司、漳平市聚缘茶业发展有限公司、厦门弘仙茶业有限公司、龙岩市御江南茶业有限公司。

本标准主要起草人:邬新荣、刘素惠、邓冰斌、孙威江、郭雅玲、翁昆、林梅桂、姜贞旺、林赞煌、官瑞菲、颜翠娥、席海勤、邓长海、刘建朝、郑文海、陈清木、杨迎春、丁星、邓长捷、张士超。

漳 平 水 仙 茶

1 范围

本标准规定了漳平水仙茶的术语和定义、产品分类与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于漳平水仙茶。

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 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 18795 茶叶标准样品制备技术条件

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 30357.1 乌龙茶 第1部分:基本要求

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[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[2009]第123号令)

3 术语和定义

GB/T 14487 和 GB/T 30357.1 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

漳平水仙茶 Zhangpingshuixian tea

以漳平市行政区域内的福建水仙品种的鲜叶为原料,经过萎凋(晒青)、晾青、做青、杀青、揉捻(造型)、烘干等独特工序加工而成的具有特定品质特征的乌龙茶产品。

4 产品分类与实物标准样

4.1 产品分类

4.1.1 按照外形分类

产品分为漳平水仙茶(紧压四方形)和漳平水仙茶(散茶)。

4.1.2 按照工艺分类

4.1.2.1 清香型漳平水仙茶

在初制工艺中以文火烘干等特定工艺过程制成的茶叶产品称为清香型漳平水仙茶。

4.1.2.2 浓香型漳平水仙茶

在初制工艺后以烘焙等特定工艺过程制成的茶叶产品称为浓香型漳平水仙茶。

4.2 实物标准样

实物标准样为每个等级的最低标准,各等级均设实物标准样,有效期为3年。实物标准样的制备应符合 GB/T 18795 规定。

5 要求

5.1 基本要求

符合 GB/T 30357.1 的要求,具有正常的色、香、味,无异味,无劣变,不含有非茶类物质,不着色,无任何添加剂。

5.2 感官品质要求

5.2.1 漳平水仙茶(紧压四方形)感官品质要求应符合表1和表2的要求。

表1 清香型漳平水仙茶(紧压四方形)感官品质要求

级别	外形			内质			
	形状	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	四方形	洁净	砂绿间蜜黄或乌褐油润	花香显、清高细长、馥郁、品种特征明显	浓醇甘爽、品种特征明显	金黄明亮	肥厚软亮、红边鲜明、匀齐
一级	四方形	洁净	乌褐(砂绿)油润	花香显、清高、品种特征尚明显	浓醇、品种特征明显	橙黄明亮	肥厚黄亮、红边鲜明、匀齐
二级	四方形	洁净	乌褐较润	清纯,带花香	醇厚	橙黄亮	软、黄亮、红边较匀齐
三级	四方形	洁净	乌褐尚润	纯正	醇和	橙黄	尚软、较亮、有红边
四级	四方形	洁净	乌褐	尚纯正	尚醇	深橙黄	尚软、尚亮、有红边

表2 浓香型漳平水仙茶(紧压四方形)感官品质要求

级别	外形			内质			
	形状	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	四方形	洁净	乌褐油润	浓郁	醇厚回甘、品种特征明显	金黄、明亮	肥厚软亮、有红边
一级	四方形	洁净	乌褐油润	较浓郁	较醇厚、品种特征较明显	深金黄、明亮	软亮、有红边
二级	四方形	洁净	乌褐较润	较浓郁	醇、尚浓郁	橙黄	较软亮、有红边
三级	四方形	洁净	乌褐尚润	尚浓郁	尚浓郁	深橙黄	尚软亮、有红边
四级	四方形	洁净	乌褐尚润	平正	平和	橙红	尚软、有红边

5.2.2 漳平水仙茶(散茶)感官品质要求应符合表3和表4的要求。

表3 清香型漳平水仙茶(散茶)感官品质要求

级别	外形				内质			
	形状	净度	整碎	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	壮结	洁净	匀整	砂绿油润	浓郁鲜锐、品种特征明显	浓醇鲜爽、品种特征明显	金黄清澈明亮	肥嫩软亮、红边鲜艳
一级	壮结	洁净	匀整	砂绿尚油润	尚浓郁、品种特征明显	浓醇、品种特征尚明显	金黄明亮	肥厚软亮、红边明显
二级	壮实	较洁净	较匀整	黄褐尚润	较清纯、品种特征尚明显	较浓醇	橙黄较明亮	软亮、红边尚明显
三级	尚壮实	尚洁净	尚匀整	黄褐	纯正	尚浓醇	深橙黄尚明显	尚软、有红边

表4 浓香型漳平水仙茶(散茶)感官品质要求

级别	外形				内质			
	形状	净度	整碎	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	壮结	洁净	匀整	乌褐润	浓郁高长	醇厚甘爽	橙黄明亮	肥厚软亮
一级	较壮结	洁净	匀整	乌褐较润	较浓郁	较醇厚、尚甘爽	橙黄较明亮	尚肥厚软亮
二级	壮实	较洁净	较匀整	乌褐尚润	尚浓郁	尚浓醇	橙红尚明亮	较软亮
三级	尚壮实	尚洁净	尚匀整	乌褐	平正	尚浓醇	橙红	尚软亮

5.3 理化指标

理化指标应符合表5的规定。

表 5 理化指标

项目		指标	
		漳平水仙茶(紧压四方形)	漳平水仙茶(散茶)
水分(质量分数)/%	≤	7.0	
总灰分(质量分数)/%	≤	6.5	
水浸出物(质量分数)/%	≥	32.0	
碎茶(质量分数)/%	≤	—	16.0
粉末(质量分数)/%	≤	—	1.3

5.4 卫生指标

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.5 净含量

定量包装净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官品质

按 GB/T 23776 规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 试样的制备按 GB/T 8303 规定执行。

6.2.2 水分检验按 GB 5009.3 规定执行。

6.2.3 水浸出物检验按 GB/T 8305 规定执行。

6.2.4 总灰分检验按 GB 5009.4 规定执行,以干物质计。

6.2.5 碎茶和粉末检验按 GB/T 8311 规定执行。

6.3 卫生指标

6.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 规定执行。

6.3.2 农药残留限量检验按 GB 2763 规定执行。

6.4 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

7 检验规则

7.1 取样

取样以“批”为单位,同一批投料生产、同一条生产线、同一班次加工过程中形成的独立数量的产品

为一个批次,同批产品的品质规格应一致。取样按 GB/T 8302 的规定执行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验,经检验合格后,方可出厂。紧压四方形漳平水仙茶出厂检验项目为感官品质、水分和净含量,漳平水仙散茶出厂检验项目为感官品质、水分、碎茶、粉末和净含量。

7.2.2 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 1 次。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 如原料有较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 生产地址、生产设备或加工工艺发生较大变化,可能影响茶叶产品质量时;
- c) 停产 1 年以上恢复生产时;
- d) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时;
- e) 新产品投产时。

7.3 判定规则

7.3.1 感官指标、理化指标和卫生指标的每个项目均符合要求,则判定该批产品合格。

7.3.2 感官指标、理化指标和卫生指标中有一个项目不符合要求,则判定该批产品不合格。

7.4 复检

对检验结果有争议时,应对留存样或在同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样进行不合格项目的复检,以复检结果为准。

8 标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

产品的包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定,标签、标识应符合 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》的规定。

8.2 包装

应符合 GH/T 1070 的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。转运过程中,应有防潮、防雨、防暴晒的设施,不得与潮湿地面接触。装卸时,应轻搬、轻放,防止包装破损。

8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。