ICS 67.14.10
X 55

DB52

贵 州 省 地 方 标 准

DB52/T 641—2017
代替 DB52/T 641-2010

贵州红茶

Guizhou Black Tea

2017－08－18 发布　　2018－01－18 实施

贵州省质量技术监督局　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　分级和实物标准样品 2
5　要求 2
6　检验方法 4
7　试验规则 4
8　标志标签、包装、运输和贮存 5

前　言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准代替DB52/T 641-2010《贵州工夫红茶》。与DB52/T 641-2010比较，主要差异如下：修改了标准的名称、术语和定义、产品类别、感官品质、理化指标、安全指标、检验方法、试验规则、标志标签、包装、运输和贮存，增加了加工要求。

本标准由贵州省农业委员会提出。

本标准由贵州省茶叶标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：贵州省农业科学院茶叶研究所、贵州省绿茶品牌发展促进会、贵州省植保植检站、贵州省农产品质量安全监督检验测试中心、贵州省茶叶质量监督检验站、贵州省茶叶协会、贵州省果蔬站、贵州省农村经济经营管理站、贵州省农产品质量安全与市场信息管理中心。

本标准主要起草人：潘科、周玉锋、王家伦、王志、吴琼、张小琴、莫荣桂、朱福建、郑文佳、王亚兰、龙明树、杜楠、雷睿勇、杨绪海、李俊、庞宏宇、刘凯、姜艳艳。

本部分所代替的标准的历次版本发布情况为：DB52/T 641-2010。

贵州红茶

1 范围

本标准规定了贵州红茶的术语和定义、分级和实物标准样品、产品要求、检验方法、试验规则、标志标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以贵州省境内生长的茶树鲜叶为原料加工的红茶。

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 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 8310 茶 粗纤维测定
GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 13738.1 红茶第1部分:红碎茶
GB/T 13738.2 红茶第2部分:工夫红茶
GB/T 14487 茶叶感官评审术语
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 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
NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
DB52/T 639 贵州红茶 工夫红茶加工技术规程
DB52/T 640 贵州红茶 红碎茶加工技术规程
国家质量监督检验检疫总局[2005]年第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 14487界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

贵州红茶 Guizhou black tea

以贵州省境内生长的茶树鲜叶为原料，按照DB52/T 639或DB52/T 640加工而成的红茶。

4 分级和实物标准样品

4.1 分级

4.1.1 条形红茶

呈条索状，分为特级、一级、二级。

4.1.2 珠形红茶

呈颗粒状，分为特级、一级、二级。

4.1.3 红碎茶

4.2 实物标准样

产品的每一等级均应设实物标准样，为品质的最低界限，每3年更换一次。实物标准样的制备应符合GB/T 18795的规定。

5 要求

5.1 基本要求

5.1.1 品质正常，无异味、无异嗅、无劣变。
5.1.2 不含非茶类夹杂物。
5.1.3 不着色、无任何添加剂。

5.2 感官品质

5.2.1 条形红茶感官品质

条形红茶感官品质应符合表1规定。

表1 贵州红茶 条形红茶感官品质要求

级别	外形	内质			
		香气	汤色	滋味	叶底
特级	条索紧细，褐润，匀整	甜香高，持久	红亮	醇爽	红匀
一级	条索紧结，褐较润，较匀整	甜香高，尚持久	较红亮	较醇爽	较红匀
二级	条索紧实，黄褐尚润，尚匀整	香高	尚红亮	尚醇	尚红匀

5.2.2 珠形红茶感官品质

珠形红茶感官品质应符合表2规定。

表2 贵州红茶 珠形红茶感官品质要求

级别	外形	内质			
		香气	汤色	滋味	叶底
特级	颗粒紧结重实，润，匀	甜香高，持久	红亮	醇爽	红匀
一级	颗粒较紧结重实，较润，较匀	甜香高，尚持久	较红亮	较醇爽	较红匀
二级	颗粒尚紧结重实，尚润，尚匀	香高	尚红亮	尚醇	尚红匀

5.2.3 红碎茶感官品质

应符合GB/T 13738.1的规定。

5.3 理化指标

5.3.1 条形红茶、珠形红茶应符合表 3 的规定；其他指标应符合 GB/T 13738.2 的规定。

5.3.2 红碎茶应符合 GB/T 13738.1 的规定。

表3 理化指标

项目		指 标		
		特级	一级	二级
水分 （质量分数）/（%）	≤	6.5	6.5	7.0
水浸出物（质量分数）/（%）	≥	33.0	31.0	29.0
总灰分（质量分数）/（%）	≤	6.0	6.5	6.5
粗纤维（质量分数）/（%）	≤	15	15	16.0

5.4 安全指标

5.4.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.4.2 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.5 净含量

净含量的允许短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.6 加工要求

5.6.1 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5.6.2 加工工艺要求

应符合DB52/T 639或DB52/T 640的规定。

6 检验方法

6.1 感官审评

按照 GB/T 14487 和 GB/T 23776 的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 试样制备

按照GB/T 8303的规定执行。

6.2.2 水分

按照GB 5009.3的规定执行。

6.2.3 总灰分

按照GB 5009.4的规定执行。

6.2.4 碎末茶

按照GB/T 8311的规定执行。

6.2.5 水浸出物

按照GB/T 8305的规定执行。

6.2.6 粗纤维

按照GB/T 8310的规定执行。

6.3 安全指标

按照GB 2762和GB 2763的规定执行。

6.4 净含量

按照JJF 1070的规定执行。

7 试验规则

7.1 组批

以同一茶叶品种、同一批投料生产或同一批次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次。同批次产品的品质和规格应一致。

7.2 取样

按照GB/T 8302的规定执行。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验的项目为感官品质、水分、净含量、标志、标签。

7.3.2 型式检验

型式检验项目为标准中5.2～5.5规定的项目，型式检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

a) 新产品试制时；
b) 产品工艺发生改变时；
c) 停产后恢复生产时；
d) 正常生产定期检验时；
e) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 凡有劣变、有污染、有异味者，该批产品判为不合格。
7.4.2 本标准所规定的产品质量要求的任一项目不合格者，该批产品判为不合格。
7.4.3 本标准所规定的产品质量要求的全部项目合格者，该批产品判为合格。
7.4.4 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 规定加倍抽样进行不合格项目的复验，判定结果以复验结果为准。

8 标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

8.1.1 标志

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.1.2 标签

产品标签应符合GB 7718的规定。

8.2 包装

8.2.1 销售包装应符合 GB 23350 和 GH/T 1070 的要求。
8.2.2 运输包装应符合 GH/T 1070 的要求。

8.3 运输

8.3.1 应符合 NY/T 1999 的规定，运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染、防潮防雨防晒。
8.3.2 装卸时应轻装轻卸，防止挤压、碰撞。
8.3.3 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装和混运。

8.4 贮存

应符合GB/T 30375的要求。在符合本标准贮存条件下，保质期为36个月。