

T/HNTI

湖南省茶叶学会团体标准

T/HNTI 01—2018

湖南红茶 红碎茶

Hunan Black Tea Broken Black Tea

2018-12-26 发布

2019-01-01 实施

湖南省茶叶学会 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	1
4 产品分级	2
5 要求	2
6 试验方法	3
7 检验规则	4
8 标志、标签、包装、运输和贮存	5

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利，本文件的起草和发布机构不承担相关责任。

本标准由湖南省茶叶学会提出并归口。

本标准起草单位：湖南农业大学、湖南省茶叶研究所。

本标准主要起草人：肖力争、黎娜、张曙光、李勤、粟本文、黄浩、林海燕。

湖南红茶 红碎茶

1 范围

本标准规定了湖南红茶红碎茶的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于湖南红茶红碎茶。

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量标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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/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 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/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 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/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

JJF1070 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）。

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令〔2009〕第123号）。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

湖南红茶 红碎茶 Hunan black tea broken black tea

以湖南地区适制红茶品种的茶树芽、叶、嫩茎为原料，按湖南红茶红碎茶加工技术规程的要求加工而成的具有湖南红茶红碎茶特定品质特征的红碎茶。

4 产品分级

4.1 湖南红茶红碎茶分碎茶 1 号和碎茶 2 号两个等级。

4.2 实物标准样

4.2.1 各等级按本标准的技术要求均设实物标准样，实物标准样为品质的最低界限。

4.2.2 实物标准样按 GB/T 18795 的要求制备。

4.2.3 实物标准样由湖南省茶叶学会负责监制，采用密封保存于阴凉、干燥的容器中，每三年更换一次。

5 要求

5.1 基本要求

5.1.1 产地：湖南省内。

5.1.2 具有湖南红茶红碎茶产品正常的色、香、味。无异味、无异嗅、无劣变。

5.1.3 不含有非茶类物质，不着色、无任何添加剂。

5.2 感官品质

应符合表 1 要求。

表1 湖南红茶红碎茶感官品质

等 级	外 形	内 质			
		香 气	汤 色	滋 味	叶 底
碎茶 1 号	颗粒紧结、重实、匀净、色乌润	香高持久	红亮	浓厚较鲜爽	嫩匀、红亮
碎茶 2 号	颗粒紧结、重实、匀净、色红褐较润	较高长	红亮	尚浓爽	尚嫩匀、红亮

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 湖南红茶红碎茶理化指标

项目	碎茶 1 号	碎茶 2 号
水分 (质量分数) /%	7.0	
总灰分 (质量分数) /%	≥4.0; ≤7.0	≥4.0; ≤7.5
粉末 (质量分数) /%	1.5	1.5
水浸出物 (质量分数) /%	34	32
水溶性灰分, 占总灰分 (质量分数) /%	45	
水溶性灰分碱度 (质量分数) (以 KOH 计) /%	≥1.0 ^a ; ≤3.0 ^a	
酸不溶性灰分 (质量分数) /%	1.0	
粗纤维 (质量分数) /%	15.0	15.5
茶多酚 (质量分数) /%	11.0	11.0
注: 水溶性灰分、水性灰分碱度、酸不溶性灰分、粗纤维、茶多酚为参考指标。		
a 当以每 100g 磨碎样品的毫克当量表示水溶灰分碱度时, 其限量为: 最小值 17.8; 最大值 53.6。		

5.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。出口产品还应符合贸易双方在合同中约定的安全卫生标准。

5.6 净含量

应符合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》的规定。

5.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官品质

按 GB/T 23776 的规定执行。

6.2 净含量

按 JJF1070 的规定执行。

6.3 理化指标

6.3.1 试样制备

按 GB/T 8303 的规定执行。

6.3.2 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

6.3.3 总灰分及水溶性灰分、酸不溶性灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

6.3.4 粉末

按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3.5 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

6.3.6 水溶性灰分碱度

按 GB/T 8309 的规定执行。

6.3.7 粗纤维

按 GB/T 8310 的规定执行。

6.3.8 茶多酚

按 GB/T 8313 的规定执行。

6.4 污染物

按 GB2762 的规定执行。

6.5 农药残留

按 GB2763 的规定执行。

7 检验规则

7.1 抽样

7.1.1 抽样以“批”为单位。在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一致。

7.1.2 抽样按 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，经检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验的项目为感官品质、水分、灰分、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。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) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- b) 加工原料、生产工艺或生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 企业首次批量生产前，或停产 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。

7.3 判定规则

按第 5 章要求的项目，任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

7.4 复验

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

8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标志、标签

产品标志应符合 GB/T 191 的规定。产品标签应符合 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

包装应符合 GB/T 1070 的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施。不得与有毒、有害有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品的贮存应符合 GB/T 30375 的规定。