

DB52

贵州省地方标准

DB52/T 1000—2018

代替 DB52/T 1000-2015

遵义红 红茶

Zunyhong-Black tea

2018-05-06 发布

2018-11-01 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 分级与实物标准样 2

5 要求 2

6 试验方法 4

7 检验规则 5

8 标志标签、包装、运输和贮存 6

附录 A（规范性附录） 特级遵义红红茶其他要求 7

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识别这些专利的责任。

本标准替代DB52/T 1000-2015《遵义红 红茶》，与DB52/T 1000-2015相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 调整了部分规范性引用文件；
- 修改了遵义红 红茶的定义；
- 增加了理化指标中水溶性灰分、粗纤维；
- 修改了理化指标中粉末和碎茶；
- 调整了珍品、特级水分含量；
- 修改了安全指标为卫生指标；
- 修改了卫生指标中污染物铅含量限量；
- 修改了卫生指标中部分农药最大残留限量；
- 增加了水溶性灰分、粗纤维、铅含量的试验方法；
- 增加了特级遵义红红茶的其他要求；
- 修改了运输和贮存要求。

本标准由贵州省湄潭县人民政府提出。

本标准由贵州省农业委员会归口。

本标准起草单位：贵州省湄潭县茶业协会、贵州湄潭盛兴茶业有限公司、湄潭县茶产业发展中心、贵州省农产品质量安全监督检验测试中心、贵州省农作物技术推广总站、贵州省茶叶研究所、贵州省农产品质量安全监督检验测试中心、贵州省茶技术茶文化中等专业学校、贵州省分析测试研究院、国家茶及茶制品检验监督中心(贵州)、贵州琦福苑茶业有限公司、贵州省湄潭县黔茗茶业有限公司。

本标准主要起草人：张贝贝、陈正芳、甘济尚、范仕胜、蔡滔、张兴伦、熊胜利、罗召、王志、郑文佳、牟杰、王志、陆洋、宋光林、李荣华、罗华兰、刘凯、周雪丽、丁静、朱丽、叶章涛、魏矗巍、李宏、李德双、李秀方。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- DB52/1000-2015。

遵义红红茶

1 范围

本标准规定了遵义红红茶的术语和定义、分级和实物标准样、要求、试验方法、检验规则及标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于遵义红红茶。

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 13738.2 红茶 第二部分：工夫红茶

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

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/T 23776 茶叶感官评审方法

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

NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则

DB52/T 1001 遵义红红茶 加工技术规程

原国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

原国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第78号 地理标志产品保护规定

原国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号 关于修改《食品标识管理规定》的决定

原国家质量监督检验检疫总局公告2006年第109号 关于发布地理标志保护产品专用标志比例图的公告

原国家质量监督检验检疫总局公告2017年第39号 质检总局关于批准对桥梓参枣等27个产品实施国家地理标志产品保护的公告

3 术语和定义

GB/T 14487确定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

遵义红红茶 Zunyihong-Black tea

以遵义市境内及环境相似的周边地域的黔湄系列等适制品种鲜叶为原料，按特定工艺加工而成，具有茶叶水分含量 $\leq 6\%$ ，感官品质“嫩甜香、鲜爽味”品质特征的红茶。

4 分级与实物标准样

4.1 遵义红红茶按产品形状的不同分为卷曲形、颗粒形、直条形，不同形状的产品按照感官品质要求分为：特级、一级和二级。

4.2 产品的每一等级均应设实物标准样，为品质的最低界限，每两年更换一次。实物标准样的制备应符合 GB/T 18795 的规定。

5 要求

5.1 原料要求

原料为嫩、匀、鲜、净的正常芽叶。各级别鲜叶应符合 DB52/T 1001 的规定。

5.2 产品基本要求

5.2.1 品质正常，无劣变，无异味。

5.2.2 不含非茶类夹杂物。

5.2.3 不着色，不添加任何物质。

5.3 感官品质

不同形状的遵义红红茶感官品质应分别符合表 1、表 2 和表 3 的规定。

表1 遵义红红茶（卷曲形）感官品质要求

等 级	外 形	汤 色	香 气	滋 味	叶 底
特级	条索紧细，褐色油润，显金毫，匀净	红艳明亮	甜香高，持久	鲜爽醇厚	嫩匀红亮
一级	条索紧结，褐色较油润，金毫尚显，匀净	红亮	甜香高，尚持久	浓醇	红亮尚匀
二级	条索紧实，黄褐尚润，有金毫，尚匀净	红尚亮	香高	尚浓醇	红尚匀亮

表2 遵义红红茶（颗粒形）感官品质要求

等 级	外 形	汤 色	香 气	滋 味	叶 底
特级	颗粒细圆重实，乌褐油润，有毫，匀整	红艳明亮	甜香高，持久	鲜爽醇厚	红亮，匀整
一级	颗粒圆结尚重实，乌褐尚油润，尚匀整	红亮	甜香高，尚持久	浓醇	红亮，尚匀整
二级	颗粒圆整尚紧实，乌褐较油润，较匀整	红尚亮	香高	尚浓醇	红尚亮，尚匀整

表3 遵义红红茶（直条形）感官品质要求

等 级	外 形	汤 色	香 气	滋 味	叶 底
特级	紧结挺直，黄褐，显金毫，匀净	红艳明亮	甜香高，持久	鲜爽醇厚	嫩匀红亮
一级	紧结尚挺直，黄褐，金毫尚显，匀净	红亮	甜香高，尚持久	浓醇	红亮尚匀
二级	尚紧直，乌褐，尚匀净	红尚亮	香高	尚浓醇	红尚匀亮

5.4 理化指标

理化指标应符合表4的规定；其它指标应符合 GB/T 13738.2 的规定。

表4 理化指标表

项 目	指 标		
	特级	一级	二级
水分（质量分数）/% ≤	5.5	6.0	6.0
总灰分（质量分数）/% ≤	6.0	6.5	6.5
粉末（质量分数）/% ≤	1.0	1.0	1.0
水浸出物（质量分数）/% ≥	34.0	32.0	30.0
粗纤维（质量分数）/% ≤	15.0	15.0	16.0
水溶性灰分（占总灰分）/% ≥	50.0	50.0	50.0

5.5 卫生指标

5.5.1 污染物限量

铅含量限量应符合表5的规定，其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

表5 铅含量限量指标

指 标	限 量 mg/kg
铅（以 pb 计）≤	4.0

5.5.2 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合表6规定，其他农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

表6 农药最大残留限量指标

指 标	限 量 mg/kg
吡虫啉≤	0.2
草甘膦≤	0.5
虫螨腈≤	10.0
啉虫脒≤	0.2
联苯菊酯≤	2.0
茚虫威≤	2.0

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.7 加工要求

5.7.1 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5.7.2 加工工艺要求

应符合 DB52/T 1001 的规定。

5.8 其他要求

特级遵义红红茶其他要求见附录 A。

6 试验方法

6.1 感官品质

按GB/T 23776和GB/T 14487的规定执行。

6.2 试样制备

按GB/T 8303的规定执行。

6.3 水分

按GB 5009.3的规定执行。

6.4 总灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

6.5 粉末

按 GB/T 8311 的规定执行。

6.6 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

6.7 粗纤维

按GB/T 8310的规定执行。

6.8 卫生指标

6.8.1 污染物限量检验按照 GB 2762 的规定执行。

6.8.2 农药残留限量检验按照 GB 2763 的规定执行。

6.9 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

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 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、粉末、净含量。

7.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准 5.2~5.6 规定的全部项目，检验周期每年一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 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

本标准 5.2~5.6 要求的项目，任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。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 和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

8.2 包装

销售包装应符合GB 23350和GH/T 1070的规定，运输包装应符合GH/T 1070的规定。

8.3 运输

应符合NY/T 1999的规定。

8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。保质期限为 36 个月。

附 录 A
(规范性附录)
特级遵义红红茶其他要求

A.1 产品保护范围

特级遵义红红茶地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫总局[2017]年第39号公告批准的范围,即贵州省遵义市湄潭县、凤冈县、余庆县、道真自治县、正安县、务川自治县和习水县现辖行政区域。

A.2 立地条件

海拔700 m~1600 m,土壤类型为黄壤或黄棕壤,土壤pH值4.5~6.5,土壤有机质含量 $\geq 1.0\%$,土层厚度 ≥ 50 cm。

A.3 品种

适宜加工制作遵义红 红茶的中、小叶茶树品种。

A.4 栽培管理

A.4.1 育苗

采用短穗扦插繁育技术。

A.4.2 定植

栽植密度 ≤ 55000 株/hm²。

A.4.3 定稿施肥

每年每公顷施腐熟有机肥 ≥ 25 t。

A.5 采摘

2月下旬至5月上旬,6月中旬至9月上旬, 采摘单芽至一芽二叶的嫩梢。

A.6 加工

A.6.1 工艺流程

鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→干燥(做形)→提香。

A.6.2 工艺要求

A.6.2.1 萎凋

鲜叶厚度 3 cm~8 cm，时间为 14 h~16 h。萎凋后青草气减退，叶色暗绿，叶形皱缩，叶质柔软，紧握成团，松手可缓慢松散。

A.6.2.2 揉捻

揉捻后茶条紧卷，茶汁外溢，成条率达>90%。

A.6.2.3 发酵

厚度 8 cm~12 cm，叶温 26 ℃~33 ℃，时间为 3 h~5 h。发酵后叶色红黄，青草气消失，出现花果香味。

A.6.2.4 干燥

毛火温度：110 ℃~120 ℃，烘至含水量<20%，及时摊凉；足火温度：100 ℃~110 ℃，烘至含水量<12%。

A.6.2.5 提香

温度 80 ℃~120 ℃，时间 15 min~30 min。烘至含水量<6%。

A.7 标志使用

地理标志产品专用标志应符合原国家质量监督检验检疫总局公告 2006 年第 109 号的规定，使用应符合《地理标志产品保护规定》。
