

团 体 标 准

T/GDAD1 XXXXX—XXXX

丹霞 1 号茶品质与评鉴

Methodology for quality evaluation of Danxia 1. Tea

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

广东省质量检验协会 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 感官品质评鉴	2
4.1 基本要求	2
4.2 外形	2
4.3 香气	2
4.4 滋味	3
4.5 汤色	3
4.6 叶底	3
4.7 理化指标	3
5 试验方法	4
5.1 取样	4
5.2 感官品质	4
5.3 理化指标	4
5.4 质量安全标准	4
5.5 净含量	4
6 检验规则	4
6.1 取样	4
6.2 检验	4
6.3 判定规则	5
6.4 复检	5
7 标志标签、包装	5
7.1 标志标签	5
7.2 包装	5

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则起草。

本文件由广东省农业科学院茶叶研究所提出。

本文件由广东省质量检验协会归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

丹霞 1 号茶品质与评鉴

1 范围

本文件规定了丹霞1号茶的术语与定义、品质鉴评方法和试验方法。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 磨碎试样的制备及干物质含量的测定
- 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 8312 茶 咖啡碱测定
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB/T 8314 茶 游离氨基酸总量的测定
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB 23350 限制商品过度包装要求食品和化妆品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 14487 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

丹霞 1 号茶 Danxia No 1. tea

以山茶属茶种茶树“丹霞1号”品种（由广东省农业科学院茶叶研究所、仁化县农业局、谢和安从白毛茶野生群体自然变异株中选育而成的无性系）的幼嫩芽叶为原料，经加工而成的红茶和白茶。

3.2

丹霞 1 号红茶 Danxia No 1. black tea

以丹霞1号茶鲜叶（单芽、一芽一至三叶），经萎凋、揉捻、发酵和干燥等工序加工而制成的条形红茶，具有“毫香、玫瑰花香、浓郁高长”的特征。

3.3

丹霞1号白茶 Danxia No 1. white tea

以丹霞1号茶鲜叶（单芽、一芽一至三叶），经萎凋和干燥等工序加工而制成的白茶，具有“花香、毫香、甜香高长浓郁持久”的特征。

4 感官品质评鉴

4.1 基本要求

品质正常，无劣变，无异味，不得含有非茶类夹杂物，不得添加任何添加物。

4.2 外形

各等级丹霞1号红茶外形应符合表1的规定，各等级丹霞1号白茶外形应符合表2的规定。

表1 丹霞1号红茶外型

级别	外形			
	条索	整碎	净度	色泽
特级	芽头肥壮，满披金毫，紧结多锋苗	匀整	净	铜红鲜润
一级	条索肥壮多金毫，紧结显锋苗	匀整	净	铜红间乌褐，鲜润
二级	条索较肥壮，多金毫，较紧结有锋苗	较匀整	较净	铜红间乌褐，较润
三级	条索壮实，显金毫，尚紧结弯曲	尚匀整	尚净	乌褐间铜红，尚润

表2 丹霞1号白茶外形

级别	外形			
	条索	整碎	净度	色泽
特级	芽头肥壮挺直，银毫满披，多锋苗	匀整	净	洁白润亮
一级	壮实，多银毫，显毫心，芽叶相连成朵，叶缘微波状	匀整	净	芽头、叶背较白，叶腹墨绿，鲜润
二级	较壮实，显银毫，有毫心，芽叶相连成朵，叶缘波状	较匀整	较净	芽头、叶背较白，叶腹墨绿，较润
三级	尚壮实，有银毫，毫心尚显，芽叶相连成大朵，叶缘卷曲	尚匀	尚净	芽头、叶背尚白，叶腹墨绿间棕色，尚润

4.3 香气

各等级丹霞1号茶品质应符合表3的要求。

表3 丹霞1号茶各等级香气品质要求

级别	红茶	白茶
特级	玫瑰香、甜香馥郁持久，显毫香	兰香、甜香馥郁持久，显毫香
一级	玫瑰香、甜香高长持久，有毫香	兰香、甜香悠长持久，有毫香
二级	甜香纯正较持久，显玫瑰香	甜香清高较持久，显兰花香
三级	甜香尚纯正持久，带花香	甜香尚清高持久，带花香

4.4 滋味

各等级丹霞1号茶滋味应符合表4的要求。

表4 丹霞1号茶各等级滋味品质要求

级别	红茶	白茶
特级	鲜醇爽口，玫瑰甜韵明显	甜韵花韵毫韵明显，鲜浓回甘
一级	浓厚鲜爽，甜韵显	甜韵带花韵，清醇爽口
二级	较浓醇，有甜韵	较甜醇，有花香
三级	尚醇和	尚醇和

4.5 汤色

各等级丹霞1号茶汤色应符合表5的要求。

表5 丹霞1号茶各等级汤色品质要求

级别	红茶	白茶
特级	红艳明亮，金圈明显	杏黄明亮
一级	红较艳亮，金圈显	杏黄亮
二级	红较亮，有金圈	杏黄较亮
三级	红尚亮	杏黄尚亮

4.6 叶底

各等级丹霞1号茶叶底应符合表6的要求。

表6 丹霞1号茶各等级叶底品质要求

级别	红茶	白茶
特级	肥嫩多芽，匀明亮	肥硕完整，叶梗褐黄，茸毛洁白
一级	肥嫩有芽，匀亮	叶梗褐黄，茸毛白
二级	柔嫩，红尚亮	叶柄褐红，茸毛较白
三级	柔软，尚红亮	叶柄褐红，茸毛尚白

4.7 理化指标

理化指标均应符合表7的要求。

表7 丹霞1号茶理化指标

项目		红茶指标	白茶指标
水分(质量分数)/%	≤	7.0	7.0
粉末(质量分数)/%	≤	2.0	2.0
总灰分(质量分数)/%	≤	7.0	7.0
水浸出物(质量分数)/%	≥	32.0	38.0

茶多酚（质量分数）/%	≥	15.0	20.0
游离氨基酸（质量分数）/%	≥	3.3	4.0
咖啡碱（质量分数）/%	≥	3.0	2.9

5 试验方法

5.1 取样

5.1.1 以“批”为单位，同一批投料生产、同一班次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质和规格一致。

5.1.2 按 GB/T 8302 的规定取样。

5.1.3 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

5.2 感官品质

感官品质检验按照 GB/T 14487 和 GB/T 23776 规定的方法执行。

5.3 理化指标

5.3.1 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.3.2 水浸出物按照 GB/T 8305 规定的方法测定。

5.3.3 灰分按照 GB 5009.4 的规定执行。

5.3.4 粉末按照 GB/T 8311 的规定执行。

5.3.5 游离氨基酸按照 GB/T 8314 规定的方法测定。

5.3.6 茶多酚按照 GB/T 8313 规定的方法测定。

5.3.7 咖啡碱参照 GB/T 8312 规定的方法测定。

5.4 质量安全标准

5.4.1 农药残留限量按照 GB 2763 执行。

5.4.2 污染物限量参照 GB 2762 执行。

5.5 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 取样

取样以“批”为单位，同一批投料生产、同一条生产线、同一班次生产加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质和规格一致。

6.2 检验

6.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经过检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、粉末和净含量。

6.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件第4章规定的全部项目，检验周期每年一次。有下列情况之一时，应对产品进行型式检验。

- a) 原料有较大改变，可能影响产品质猛时；
- b) 生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产一年及以上恢复生产时；
- d) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

6.3 判定规则

按本文件第4章规定的全部项目，任一项不符合规定的产品均判为不合格。

6.4 复检

对检验结果有争议时，应对留存样或同批产品中重新按GB/T8302规定加倍取样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

7 标志标签、包装

7.1 标志标签

标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 和《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）的规定。

7.2 包装

应符合GB 23350、GH/T 1070的规定。
