



中华人民共和国国家标准

GB/T 13738.1—2017
代替 GB/T 13738.1—2008

红茶 第 1 部分：红碎茶

Black tea—Part 1: Broken black tea

(ISO 3720:2011, Black tea—Definition and basic requirements, MOD)

2017-11-01 发布

2018-05-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会



前 言

GB/T 13738《红茶》分为如下几部分：

- 第1部分：红碎茶；
- 第2部分：工夫红茶；
- 第3部分：小种红茶。

本部分为 GB/T 13738 的第1部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分代替 GB/T 13738.1—2008《红茶 第1部分：红碎茶》。与 GB/T 13738.1—2008 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 修改采用 ISO 3720:2011《红茶 定义及基本要求》；
- 调整部分引用标准，农药最大残留限量、污染物限量和食品标签按食品安全国家标准执行；
- 调整产品分级和感官品质要求，片茶和末茶分别统一为1个规格；
- 理化指标中增加茶多酚项目，明确水溶性灰分、水溶性灰分碱度、酸不溶性灰分、粗纤维、茶多酚五项理化指标为参考指标；
- 增加茶多酚的检测方法。

本部分使用重新起草法修改采用 ISO 3720:2011《红茶 定义及基本要求》。本部分与 ISO 3720:2011 相比，主要技术变化如下：

- 删去术语“红茶”；
- 增加红碎茶的感官指标；
- 4.1 基本要求中删去“用于异气味评定的茶汤必须按 ISO 3103 规定的方法制备。评定结果须用 ISO 6078 中规定的术语记录于检测报告上”；
- 理化指标中增加水分和粉末的要求，水溶性灰分、水溶性灰分碱度、酸不溶性灰分、粗纤维、茶多酚五项理化指标为参考指标；
- 增加卫生指标的要求；
- 增加运输和贮存要求。

本部分还做了下列编辑性修改：

- 标准名称修改为《红茶 第1部分：红碎茶》；
- 国际标准中理化指标表格中的测试方法在第5章试验方法中进行规定。

本部分由中华全国供销合作总社提出。

本部分由全国茶叶标准化技术委员会(SAC/TC 339)归口。

本部分起草单位：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、福建新坦洋集团股份有限公司、福建农林大学、国家茶叶质量监督检验中心、四川农业大学、湖南省茶业集团股份有限公司、四川省茶业集团股份有限公司、大不同集团有限公司、杭州艺福堂茶业有限公司、中国茶叶流通协会。

本部分主要起草人：翁昆、张锦华、赵玉香、孙威江、林影、张亚丽、周卫龙、齐桂年、尹钟、颜泽文、苏锦平、李晓军、朱仲海。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 13738.1—1997、GB/T 13738.1—2008。

红茶

第1部分:红碎茶

1 范围

GB/T 13738 的本部分规定了红碎茶的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本部分适用于以茶树 *Camellia sinensis* (Linnaeus.) O.Kuntze 的芽、叶、嫩茎为原料,经萎凋、揉切、发酵、干燥等工艺制成的红碎茶。

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/T 191—2008,ISO 780:1997,MOD)
- 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 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 8302—2013,ISO 1839:1980,NEQ)
- GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定(GB/T 8303—2013,ISO 1572:1980,MOD)
- GB/T 8304 茶 水分测定(GB/T 8304—2013,ISO 1573:1980,MOD)
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定(GB/T 8305—2013,ISO 9768:1994,MOD)
- GB/T 8306 茶 总灰分测定(GB/T 8306—2013,ISO 1575:1987,MOD)
- GB/T 8307 茶 水溶性灰分和水不溶性灰分测定(GB/T 8307—2013,ISO 1576:1988,MOD)
- GB/T 8308 茶 酸不溶性灰分测定(GB/T 8308—2013,ISO 1577:1987,MOD)
- GB/T 8309 茶 水溶性灰分碱度测定(GB/T 8309—2013,ISO 1578:1987,MOD)
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定(GB/T 8310—2013,ISO 15598:1999,MOD)
- 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 8313—2008,ISO 14502-1/2:2005,MOD)
- 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
- 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令〔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 产品分类

红碎茶产品根据茶树品种和产品要求的不同,分为大叶种红碎茶和中小叶种红碎茶两种产品。

4 要求

4.1 基本要求

无异味、无异嗅、无霉变,不含非茶类物质。

4.2 感官品质

4.2.1 大叶种红碎茶各规格的感官品质应符合表1的要求。

表1 大叶种红碎茶各规格的感官品质要求

规格	项目				
	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
碎茶1号	颗粒紧实、金毫显露、匀净、色润	嫩香强烈持久	浓强鲜爽	红艳明亮	嫩匀红亮
碎茶2号	颗粒紧结、重实、匀净、色润	香高持久	浓强尚鲜爽	红艳明亮	红匀明亮
碎茶3号	颗粒紧结、尚重实、较匀净、色润	香高	鲜爽尚浓强	红亮	红匀明亮
碎茶4号	颗粒尚紧结、尚匀净、色尚润	香浓	浓尚鲜	红亮	红匀亮
碎茶5号	颗粒尚紧、尚匀净、色尚润	香浓	浓厚尚鲜	红亮	红匀亮
片茶	片状皱褶、尚匀净、色尚润	尚高	尚浓厚	红明	红匀尚明亮
末茶	细砂粒状、较重实、较匀净、色尚润	纯正	浓强	深红尚明	红匀

4.2.2 中小叶种红碎茶各规格的感官品质应符合表2的要求。

表2 中小叶种红碎茶各规格的感官品质要求

规格	项目				
	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
碎茶1号	颗粒紧实、重实、匀净、色润	香高持久	鲜爽浓厚	红亮	嫩匀红亮
碎茶2号	颗粒紧结、重实、匀净、色润	香高	鲜浓	红亮	尚嫩匀红亮
碎茶3号	颗粒较紧结、尚重实、尚匀净、色尚润	香浓	尚浓	红明	红尚亮
片茶	片状皱褶、匀齐、色尚润	纯正	平和	尚红明	尚红
末茶	细砂粒状、匀齐、色尚润	尚高	尚浓	深红尚亮	红稍暗

4.3 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项目		指标	
		大叶种红碎茶	中小叶种红碎茶
水分(质量分数)/%	≤	7.0	
总灰分(质量分数)/%		≥4.0; ≤8.0	
粉末(质量分数)/%	≤	2.0	
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)/%	≤	16.5	
茶多酚(质量分数)/%	≥	9.0	
注:水溶性灰分、水溶性灰分碱度、酸不溶性灰分、粗纤维、茶多酚为参考指标。			
^a 当以每 100 g 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。			

4.4 卫生指标

4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官品质

按 GB/T 23776 的规定执行。

5.2 理化指标

5.2.1 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。

5.2.2 水分按 GB/T 8304 的规定执行。

5.2.3 总灰分按 GB/T 8306 的规定执行。

5.2.4 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

5.2.5 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

5.2.6 水溶性灰分按 GB/T 8307 的规定执行。

5.2.7 水溶性灰分碱度按 GB/T 8309 的规定执行。

5.2.8 酸不溶性灰分按 GB/T 8308 的规定执行。

5.2.9 粗纤维按 GB/T 8310 的规定执行。

5.2.10 茶多酚按 GB/T 8313 的规定执行。

5.3 卫生指标

5.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

5.3.2 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 取样

6.1.1 取样以“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应一致。

6.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2 检验

6.2.1 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

型式检验项目为第 4 章要求中的全部项目(参考指标除外),检验周期每年一次。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 如原料、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;
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时;
- c) 停产半年以上恢复生产时;
- d) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

6.3 判定规则

按第 4 章要求的项目,除参考指标外的任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

6.4 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。

7 标志标签、包装、运输和贮存

7.1 标志标签

产品的标志应符合 GB/T 191 的规定,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。

7.2 包装

应符合 GB/T 1070 的规定。

7.3 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、防晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
红 茶

第 1 部分：红碎茶

GB/T 13738.1—2017

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲 2 号(100029)
北京市西城区三里河北街 16 号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室：(010)68533533 发行中心：(010)51780238

读者服务部：(010)68523946

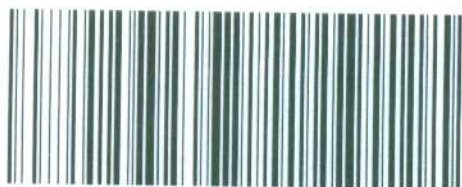
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 13 千字
2017 年 11 月第一版 2017 年 11 月第一次印刷

*

书号：155066·1-56612 定价 16.00 元



GB/T 13738.1—2017

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话：(010)68510107