

中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1178-2019
代替 GH/T 1178-2017

祁门工夫红茶

KEEMUN Congou Black tea

(发布稿)

行业标准信息服务平台

2019-11-28 发布

2020-03-01 实施

中华全国供销合作总社 发布

前言

本标准依据 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准代替 GH/T 1178-2017 (SB/T 10167-1993)，与 GH/T 1178-2017 相比，除编辑性修改外，主要技术差异如下：

- 修改了规范性引用文件（见第 2 章，2017 版的第 2 章）；
- 修改并增加了术语和定义（见第 3 章，2017 版的第 3 章）；
- 增加了产品级别和实物标准样的规定（见第 4 章，2017 版的第 4 章）；
- 修改并完善了要求。其中在感官品质中对指标进行了补充；在理化指标中删除水溶性灰分、水溶性灰分碱度、酸不溶性灰分和粗纤维的指标；在卫生指标中，污染物限量改为按 GB 2762 的规定执行，农药最大残留限量改为按 GB 2763 的规定执行；增加了对净含量的规定（见第 5 章，2017 版的第 5 章）；
- 对试验方法作了相应的调整（见第 6 章，2017 版的第 6 章）；
- 对检验规则作了相应的调整（见第 7 章，2017 版的第 7 章）；
- 对标志标签、包装、运输、贮存作了相应的补充规定。其中包装按 GH/T 1070 的规定，贮存按 GB/T 30375 的规定（见第 8 章，2017 版的第 8 章）。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国茶叶标准化技术委员会（SAC/TC339）归口。

本标准起草单位：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、安徽省祁门红茶研究会、祥源茶业股份有限公司、黄山市祁门县百年红茶叶有限公司、杭州艺福堂茶业有限公司。

本标准主要起草人：翁昆、吴锡端、陆国富、刘同意、张亚丽、徐乾、李晓军。

祁门工夫红茶

1 范围

本标准规定了祁门工夫红茶的术语和定义、产品级别与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于祁门工夫红茶。

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 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量的测定
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- 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
- 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 术语和定义

GB/T 14487 界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

祁门工夫红茶 KEEMUN Congou Black Tea)

以安徽省祁门县辖区域为核心产区及毗邻的传统产区的祁门楮叶种及其他适制的茶树品种鲜叶为原料，按照初制（萎凋、揉捻、发酵、干燥等）和精制（筛制、切细、风选、拣剔、补火、拼配、匀堆等）工艺加工而成的具有“祁门香”品质特征的条形红茶。

3.2

祁门香 KEEMUN sweet candy scent

具有花香、果香和蜜糖香等独特地域风味的香型。

4 产品级别与实物标准样

4.1 产品级别依据感官品质要求分为：礼茶、特茗、特级、一级、二级、三级、四级。

4.2 每级设一个实物标准样，每三年换配一次，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

品质正常、无劣变、无异味，不含非茶类夹杂物和添加剂。

5.2 感官品质要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官品质要求

级别	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
礼茶	细嫩挺秀 金毫显露	匀齐	洁净	乌油润	毫香显 祁门香显	鲜醇甘爽	红艳明亮	细嫩多芽 柔软，红 匀明亮
特茗	细嫩露毫 金毫显露	匀齐	洁净	乌油润	甜香浓 祁门香显	鲜醇甘爽	红艳明亮	细嫩显芽 柔软，红 匀明亮
特级	细嫩挺秀	匀整	洁净	乌润	甜香、祁	甜醇爽口	红艳明	红艳匀亮

	锋苗显				门香显			细嫩显芽
一级	细紧显锋苗	较匀整、 匀齐	净	乌较润	甜香 有祁门香	甜醇	红艳	红艳 柔嫩有芽
二级	紧细有锋苗	较匀整	尚净	乌尚润	甜香显	醇厚	红亮	红亮 嫩匀
三级	尚紧细	尚匀整	尚净、稍 有茎	尚乌润	有甜香	醇和	红尚亮	红亮 尚嫩匀
四级	尚紧	尚匀	尚净、稍 有茎梗	乌	纯正	醇	红明	红尚匀

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	
	礼茶、特茗、一级、二级	三级、四级
水 分 g/100g	≤	7.0
总灰分 g/100g (以干物质计)	≤	6.5
水浸出物 (质量分数) /%	≥	32.0
粉 末 (质量分数) /%	≤	1.0

5.4 卫生指标

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官品质

按GB/T 23776规定方法检验。

6.2 理化指标

6.2.1 水分按 GB5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 总灰分按 GB5009.4 规定的方法测定。

6.2.3 水浸出物按 GB/T 8305 规定的方法测定。

6.2.4 粉末按 GB/T 8311 规定的方法测定。

6.3 卫生指标

6.3.1 污染物限量按 GB 2762 规定的方法测定。

6.3.2 农药残留限量按 GB 2763 规定的方法测定。

6.4 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 取样

7.1.1 取样以批为单位。在生产和加工拼配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 取样按 GB/T 8302 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。出厂检验项目为感官品质、水分、粉末、净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为标准中第 5 章要求的全部项目，型式检验周期每年一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 如原料或加工工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验有较大出入时；
- c) 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

7.3.1 出厂检验时，凡不符合出厂检验项目的产品，均判为不合格产品。

7.3.2 型式检验时，凡不符合本标准第 5 章规定的产品，均判定该批产品不合格。

7.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样进行复验，或同批产品中加倍随机取样复验。重新取样应由交接双方会同进行。对有争议项目进行复验，以复验结果为准。

8 标志标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

包装储运图示标志应符合 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。

8.2 包装

应符合 GH/T 1070 的规定。

8.3 运输

应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

行业标准信息平台