

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 780—2004

红 茶

Black tea

2004-04-16 发布

2004-06-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准的附录 A 是规范性附录。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：农业部茶叶质量监督检验测试中心、浙江省农业厅经济作物管理局。

本标准起草人：鲁成银、刘栩、毛祖法、金寿珍、叶阳。

红 茶

1 范围

本标准规定了红茶的术语和定义、规格、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于各类红茶产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 5009.57 茶叶卫生标准的分析方法
GB 7718 食品标签通用标准
GB/T 8302 茶 取样
GB/T 8304 茶 水分测定
GB/T 8305 茶 水浸出物测定
GB/T 8306 茶 总灰分测定
GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 14487 茶叶感官审评术语
NY/T 787—2004 茶叶感官审评通用方法
NY 5244 无公害食品 茶叶

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

红茶

用茶树[*Camellia sinensis* (L.) K]新梢的芽、叶、嫩茎,经过萎凋、揉捻、(切碎)、发酵、干燥等工艺加工,表现红色特征的茶。

3.2

名优红茶

用嫩度或匀净度较优的鲜叶原料,经过萎凋、揉捻、发酵、做型、干燥等特殊工艺加工,具有独特品质风格的红茶。

4 规格

4.1 工夫红茶

经过萎凋、揉捻、发酵、干燥等工艺加工的条形红茶,按原料品种分为大叶种工夫红茶和小叶种工夫红茶。分别分为特级、一级、二级、三级、四级、五级、六级。

4.2 红碎茶

经过萎凋、揉捻、切碎、发酵、干燥等工艺加工的颗粒形红茶,分为叶茶、碎茶、片茶和末茶四个花色,各花色的规格根据贸易需要确定。

4.3 小种红茶

经过萎凋、揉捻、发酵、熏焙、干燥等工艺加工的条形红茶,分为一级、二级、三级、四级。

4.4 名优红茶

原料嫩度优于其他红茶,通过特殊加工工序,形成具有独特品质风格的红茶。质量等级按企业标准确定。

5 要求

5.1 基本要求

5.1.1 品质正常,无劣变,无异变。

5.1.2 无非茶类夹杂物。

5.1.3 不着色,不添加任何化学物质和非天然的香味物质。

5.2 感官指标

各品名、等级、花色感官品质应符合本级品质特征要求,见附录 A。贸易应符合双方合同规定的成交要求。

5.3 理化指标

5.3.1 各品名理化指标见表 1。

表 1 红茶理化指标

项 目	指 标	备 注
水分, % (m/m)	≤6.5	—
水浸出物, % (m/m)	≥32.0	—
总灰分, % (m/m)	≤6.5	—
粉末, % (m/m)	≤3.0	依照 GB/T 8311 规定的相应筛网规格检验

5.4 净含量允差

定量包装规格由企业自定。单件定量包装茶叶的净含量负偏差见表 2。

表 2 净含量负偏差

净 含 量 (Q)	负 偏 差	
	Q 的百分比	g
5 g~50 g	9	—
50 g~100 g	—	4.5
100 g~200 g	4.5	—
200 g~300 g	—	9
300 g~500 g	3	—
500 g~1 kg	—	15
1 kg~10 kg	1.5	—
10 kg~15 kg	—	150
15 kg~25 kg	1.0	—

5.5 卫生指标

各品名、等级、花色的红茶卫生指标执行 NY 5244 的规定。

6 试验方法

6.1 取样

按 GB/T 8302 规定执行。

6.2 感官品质检验

按 NY/T 787—2004 规定执行。

6.3 理化品质检验

6.3.1 水分检验,按 GB/T 8304 规定执行。

6.3.2 水浸出物检验,按 GB/T 8305 规定执行。

6.3.3 总灰分检验,按 GB/T 8306 规定执行。

6.3.4 粉末检验,按 GB/T 8311 规定执行。

6.4 净含量检验

用感量符合计量规定的称称取去除包装的产品,与产品标示值对照进行测定。

6.5 卫生检验

按 NY 5244 规定执行。

6.6 包装检验

按 GB 7718 规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

产品均应以批(唛)为单位,同批(唛)产品的品质规格和包装必须一致。

7.2 检验分类

7.2.1 型式(例行)检验

7.2.1.1 有下例情况之一时,应对产品质量进行型式检验。

- a) 新产品试制定型鉴定;
- b) 投产后,如原料、工艺、机具有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 有关的质量监督机构检查产品质量时。

7.2.1.2 型式检验时,应按第 5 项规定的技术要求全部进行检验。

7.2.2 交收(出厂)检验

7.2.2.1 每批产品交货时,应检验感官品质、水分、粉末和包装规格。

7.2.2.2 产品出厂,应经过检验,签发产品质量合格证,方可出厂。

7.3 判定规则

有下例情况之一时,均为不合格产品。

- a) 凡劣变、有污染、有不良异气味和卫生指标不合格的产品;
- b) 型式检验时,技术要求规定的各项检验中有一项不符合技术要求的产品;
- c) 交收检验时,按 7.2.2.1 条规定的检验项目,其中一项不符合技术要求的产品。

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(唛)产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样,对不合格项目进行复验,以复验结果为准。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

出厂产品的外包装上应按 GB 7718 规定或贸易合同条款规定清晰标明标记。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应干燥、清洁、密封性能好,无异味,不影响茶叶品质。

8.2.2 包装要牢固、防潮、整洁,能保护茶叶品质,便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防潮、防雨、防暴晒;装卸时轻放轻卸,严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装混运。

8.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、无异气味的专用仓库中,仓库周围应无异气污染。

附录 A
(规范性附录)
红茶各品名、等级、花色等级感官品质特征

A.1 大叶种工夫红茶感官品质特征要求,见表 A.1。

表 A.1 大叶种工夫红茶感官品质特征

级 别	外 形	汤 色	香 气	滋 味	叶 底
特级	肥嫩,金毫披露,棕润匀整	红艳明亮	甜香浓郁	浓爽鲜甜	肥嫩匀齐,红亮显芽
一级	肥壮显锋苗,棕润匀整	红明亮	甜香高长	浓,甜醇	肥软匀整,红亮
二级	壮实整齐,棕褐较润	红 明	甜香纯正	浓 醇	红亮完整,肥大
三级	壮实尚匀整,稍有梗片	红较亮	尚 高	醇 正	较红亮,较软
四级	尚紧,尚匀,有梗片	红尚亮	纯 和	平 和	红尚亮,欠软
五级	粗大欠匀,有梗朴片	深 红	稍有粗气	稍 粗	暗红,粗大
六级	粗松欠匀,多梗朴片	暗 红	粗 气	粗 涩	色暗,粗大质硬

A.2 小叶种工夫红茶感官品质特征要求,见表 A.2。

表 A.2 小叶种工夫红茶感官品质特征

级 别	外 形	汤 色	香 气	滋 味	叶 底
特级	细秀显芽,乌润匀整	红亮清澈	甜香细腻	鲜醇甜润	细巧匀齐,红亮显芽
一级	细嫩露锋苗,乌润匀整	红 亮	甜香持久	甜 爽	细嫩匀整,红亮
二级	细紧整齐,色乌较润	红 明	带甜香	甜 醇	红亮完整,柔软
三级	紧实尚匀整,稍有梗片	红较亮	纯 正	醇 正	较红亮,较软
四级	尚紧结,有梗片	尚红亮	纯 和	平 和	红尚亮,欠软
五级	粗实欠匀,有梗朴片	红欠亮	稍有粗气	稍粗淡	暗红,粗大
六级	粗松欠匀,多梗朴片	暗 红	粗 气	粗 淡	色暗,粗大质硬

A.3 红碎茶各花色感官品质特征的最低要求,见表 A.3,各种贸易规格的红碎茶,均不得低于相应的花色要求。

表 A.3 红碎茶感官品质特征

花 色	外 形	汤 色	香 气	滋 味	叶 底
叶 茶	条索紧卷,尚润,有嫩茎	红亮	高纯	醇厚	红 亮
碎 茶	颗粒紧实,色润	红亮	高纯	浓厚	红 亮
片 茶	片状褶皱,尚匀	尚亮	平正	醇正	红尚亮
末 茶	细沙粒状,重实匀净,尚润	深红	纯正	醇正	红匀尚亮

A.4 小种红茶感官品质特征要求,见表 A.4。

表 A.4 小种红茶感官品质特征

级 别	外 形	汤 色	香 气	滋 味	叶 底
一级	紧直重实,匀整,色黑	红 明	具浓厚松烟香	醇厚带甜	深红嫩匀
二级	紧实色黑,较匀	深 红	香高,富松烟香	醇 厚	红尚亮,尚嫩
三级	壮实色黑,尚匀	深红尚亮	带松烟香	醇 正	暗红,尚软
四级	粗松,色黑显枯	深红欠亮	稍 粗	平 和	暗红粗大

A.5 名优红茶感官品质特征要求,见表 A.5。

表 A.5 名优红茶感官品质特征

外 形	汤 色	香 气	滋 味	叶 底
嫩匀,造形独特,金毫披露	红艳明亮,清澈	甜(花)香持久	鲜甜爽口	红亮鲜活,嫩度不低于一芽一叶初展

中华人民共和国
农业行业标准
红 茶

NY/T 780—2004

* * *

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区麦子店街18号楼)

(邮政编码: 100026 网址: www.ccap.com.cn)

中国农业出版社印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 7千字

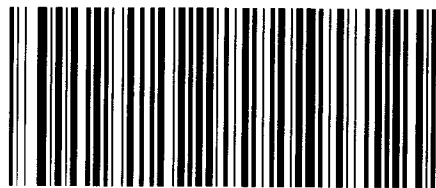
2004年7月第1版 2004年7月北京第1次印刷

书号: 15109·328 印数: 1~2 000册

定价: 8.00元

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 65005894



NY/T 780-2004