T/YACX

雅 安 市 茶 叶 学 会 团 体 标 准

T/YACX004—2024

雅安藏茶

Ya′ an Tibetan Tea

全国团体标准信息平台

2024-05-22 发布　　2024-05-22 实施

雅安市茶叶学会　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 2
4　类型及分级 2
5　要求 2
6　试验方法 3
7　检验规则 3
8　标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 4

全国团体标准信息平台

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》的规定起草。

本标准由雅安市茶叶流通协会提出。

本标准由雅安市茶叶学会归口。

本标准起草单位：雅安市质量检验检测院、雅安市茶叶学会、雅安市茶叶流通协会、四川雅茶集团茶业有限公司、四川省贸易学校、雅安市友谊茶叶有限公司、雅安茶厂股份有限公司、西藏朗赛茶业发展有限公司、四川吉祥茶业有限公司、四川雅安周公山茶业有限公司、雅安市和龙茶业有限公司、四川省雅安义兴藏茶有限公司、雅安市名山区卓霖茶厂、四川荥泰茶业有限责任公司、四川蒙顶山理真茶业有限公司、四川蜀茶实业集团有限公司、四川康润茶业有限责任公司。

本标准主要起草人：郭磊、何春雷、王自琴、陈书谦、唐立忠、李刚、刘耀、席小辉、李剑、刘夏、舒太勇、何长博。

全国团体标准信息平台

雅安藏茶

1 范围

本文件规定了雅安藏茶的术语和定义、分类与等级、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于雅安藏茶。

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 5009.88-2023 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 19665 砖茶含氟量
GB/T 8302 茶 取样
GB/T 8305 茶 水浸出物测定
GB/T 9833.1 紧压茶 花砖茶
GB/T 21728 砖茶含氟量的检测方法
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB/T 24690 袋泡茶
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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 雅安藏茶

在雅安市辖行政区域内，以雅安藏茶黑毛茶原料采用南路边茶的核心制作技艺加工而成的黑茶类产品，具有褐叶红汤、陈醇回甘的独特品质。

3.2 散藏茶

以雅安藏茶原料茶为原料，经精制、拼配、干燥、成品包装等工序加工而成的黑茶类产品。

3.3 紧压藏茶

以雅安藏茶原料茶为原料，经精制、拼配、蒸压成形、冷却脱模、定型干燥、成品包装等工序加工而成的黑茶类产品。

3.4 袋泡藏茶

以雅安藏茶原料茶为原料，经精制、拼配、干燥、用过滤材料定量包装等工序加工而成的黑茶类袋泡产品。

4 分类与等级

4.1 按照其形态分为紧压藏茶、散藏茶、袋泡藏茶。
4.2 紧压藏茶按品质特征分为毛尖、芽细、金玉三个等级。
4.3 散藏茶按品质特征分为毛尖、芽细、金玉三个等级。
4.4 袋泡藏茶不分等级。

5 要求

5.1 基本要求

产品具有正常的色、香、味，无劣变、无异味、无霉变，不得含有非茶类夹杂物。

5.2 感官要求

5.2.1 紧压藏茶各等级产品的感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 紧压藏茶感官要求

产品名称	等 级	外形	香 气	滋 味	汤 色	叶 底
紧压藏茶	毛尖	表面平整、棱角分明、色泽黑褐油润	浓、带陈香	醇厚、回甘	红、明亮	嫩、色褐
	芽细	表面平整、棱角分明、色棕褐较润	较浓、带陈香	醇和	红、明亮	尚软、色褐、较亮
	金玉	表面平整、棱角分明、色棕褐尚润	纯正	纯和	橙黄、亮	尚软、色棕褐

5.2.2 散藏茶各等级产品的感官指标应符合表 2 的要求。

表 2 散藏茶感官要求

产品名称	等 级	外形	香 气	滋 味	汤 色	叶 底
散藏茶	毛尖	条索紧细、色泽黑褐润、匀整	浓、带陈香	醇厚、回甘	红浓、明亮	嫩、色褐、亮、匀整
	芽细	条索紧结、黑褐较润较匀整	较浓、带陈香	醇和	红、明亮	尚软、色褐、尚亮、较匀整
	金玉	尚紧结、黑褐尚润、尚匀整	纯正	纯和	橙黄明亮	尚软、色棕褐、尚匀整

5.2.3 袋泡藏茶感官品质：香气纯正，滋味纯和，汤色橙红（黄）、亮。

5.3 理化指标

5.3.1 紧压藏茶理化指标应符合表 3 要求。

表 3 紧压藏茶理化指标

项 目		指 标		
		毛尖	芽细	金玉
水分/(g/100g)	≤	13.0（计重水分12.0）		
总灰分(以干物质计)/(g/100g)	≤	7.0	7.5	7.5
茶梗（质量分数）/%	≤	3.0	5.0	7.0
水浸出物（质量分数）/%	≥	32.0	30.0	26.0
可溶性膳食纤维（质量分数）/%		11-22		
注：采用计重水分计算茶砖的净含量。				

5.3.2 散藏茶理化指标应符合表 4 的要求。

表 4 散藏茶理化指标

项 目		指 标		
		毛尖	芽细	金玉
水分/(g/100g)	≤	9.0		
总灰分(以干物质计)/(g/100g)	≤	7.0	7.5	7.5
茶梗（质量分数）/%	≤	3.0	5.0	7.0
水浸出物（质量分数）/%	≥	36.0	30.0	28.0
可溶性膳食纤维（质量分数）/%		11-22		

5.3.3 袋泡藏茶理化指标应符合表 5 要求。

表 5 袋泡藏茶理化指标

项 目		指 标
水分/(g/100g)	≤	10.0

总灰分(以干物质计)/(g/100g)	≤	8.0
茶梗（质量分数）/%	≤	7.0
水浸出物（质量分数）/%	≥	28.0
可溶性膳食纤维（质量分数）/%		11-22

5.4 食品安全指标

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。
5.4.3 紧压藏茶氟含量应符合 GB 19965 的规定。

5.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局［2005］第75号令 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的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 水分按 GB 5009.3 的规定执行。
6.2.2 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。
6.2.3 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。
6.2.4 茶梗按 GB/T 9833.1 附录 A 的规定执行。
6.2.5 可溶性膳食纤维按 GB 5009.88-2023 的规定执行。

6.3 食品安全指标

6.3.1 污染物按 GB 2762 的规定执行。
6.3.2 农药残留按 GB 2763 的规定执行。
6.3.3 紧压藏茶氟含量按 GB 19665 附录 A 或 GB/T 21728 的规定执行。

6.4 净含量

按JJF1070的规定执行，其中紧压藏茶净含量的计算按GB/T 9833.1附录C的规定执行。

7 检验规则

7.1 抽样

7.1.1 抽样以“批”为单位。在生产和加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质规格一致。
7.1.2 抽样按 GB/T 8302 的规定执行。

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、总灰分、茶梗、净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为文件中全部技术要求项目。型式检验的周期为每年一次，有下列情形之一时，应进行型式检：

a) 企业首次批量生产前；
b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
c) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时；
d) 原料、生产工艺、生产设备有较大改变，可能影响产品质量时。

7.3 判定规则

按本文件第5章要求的项目，任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

7.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样或在同批产品中重新按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。

8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标志、标签

产品标志应符合GB/T 191的规定，产品标签应符合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》。

8.2 包装

8.2.1 产品包装应符合GH/T 1070的规定。
8.2.2 袋泡茶的滤袋材料和辅助材料应符合GB/T 24690中5.1项的规定。

8.3 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、防爆晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品贮存应符合GB/T 30375的规定。

8.5 保质期

符合本文件8.4要求的条件下，紧压藏茶、散藏茶可长期保存；袋泡藏茶保质期为36个月。

全国团体标准信息平台