

湖 南 省 地 方 标 准

DB43/T 657.4—2021
代替DB43/T 569-2010

地理标志产品 安化黑茶
第4部分：茯茶

Product of geographical indication Anhua dark tea
Part 4: Fu tea

地方标准信息服务平台

2021 - 08 - 29 发布

2021 - 10 - 29 实施

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品分类、分级与实物标准样	2
5 要求	2
6 试验方法	3
7 检验规则	4
8 标志、标签、包装、运输和贮存	5
参考文献	6

地方标准信息服务平台

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。

DB43/T 657—2021《地理标志产品 安化黑茶》包括六个部分：

- 第1部分：黑毛茶；
- 第2部分：千两茶；
- 第3部分：湘尖茶；
- 第4部分：茯茶；
- 第5部分：黑砖茶；
- 第6部分：花砖茶。

本文件为 DB43/T 657—2021 的第4部分。

本文件代替 DB43/T 569—2011《安化黑茶 茯砖茶》。与 DB43/T 569—2011 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 标准名称更改为《安化黑茶 茯茶》；
- b) 增加了“散状茯茶”的分级、感官品质及理化指标；
- c) 增加了“产品分级”、“保质期”内容；
- d) 实物标准样由“每三年更换一次”更改为“每五年更换一次”；
- e) 将“技术要求”更改为“要求”；
- f) 删除了“安化黑茶 茯砖茶”定义，增加了“安化黑茶 茯茶”定义；
- g) 增加了“基本要求”章节；
- h) 理化指标方面，“非茶类夹杂物”指标由 0.3%、0.5%修改为“无非茶类夹杂物”的要求，增加了散状茯茶“粉末”指标；超级压制茯茶水浸出物指标由 24%更改为 25%，特制压制茯茶水浸出物指标由 23%更改为 24%，普通压制茯茶水浸出物指标由 22%更改为 24%；冠突散囊菌指标由 30×10^4 更改为 20×10^4 ；
- i) 删除了卫生指标，均按国家标准执行；
- j) 试验方法中“理化指标”增加了“试样制备按 GB/T 8303 的规定执行”，其中水分由按 GB/T 8304 修改为“按 GB 5009.3 的规定执行”，总灰分由按 GB/T 8306 修改为“按 GB 5009.4 的规定执行”；
- k) “检验规则”和“标志、标签、包装、运输、贮存和保质期”章节做了细节方面的更改。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由湖南省知识产权局提出。

本文件由湖南省地理标志产品标准化技术委员会归口。

本文件主要起草单位：湖南农业大学、安化黑茶研究院、安化县茶旅服务中心、湖南省益阳茶厂有限责任公司、湖南省白沙溪茶厂股份有限公司、中茶湖南安化第一茶厂有限公司、湖南梅山黑茶股份有限公司、安化云台八角茶业有限公司、湖南千秋界茶业有限公司。

本文件主要起草人：肖力争、刘仲华、刘雪慧、张岭苓、王伟、刘杏益、陶优瑞、陈辉球、李适、王丁华、龚意诚、邓鹏飞。

本文件代替标准的历次版本发布情况为：

- DB43/T 569—2011《安化黑茶 茯砖茶》。

地理标志产品 安化黑茶 第4部分：茯茶

1 范围

本文件规定了地理标志产品 安化黑茶 茯茶的术语与定义、产品分类、分级与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于地理标志产品 安化黑茶 茯茶的生产加工与贸易。

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
- 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 9833.1 紧压茶 第1部分：花砖茶
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
- GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 32719.1 黑茶 第1部分：基本要求
- GB/T 32719.5 黑茶 第5部分：茯茶
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- DB43/T 659.2 地理标志产品 安化黑茶加工技术规程 第2部分：成品茶加工
- DB43/T 1736 安化黑茶贮存通则
- 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

安化黑茶 茯茶 **Anhua dark tea Fu Tea**

以安化黑茶 黑毛茶为原料，按照 DB43/T 659.2 的工艺要求，经毛茶筛分、半成品拼配、渥堆、汽蒸、压制、发花、干燥等工艺加工生产的具有茯茶品质特征的方形、条形、圆形等形状或再改形的黑茶，或不经压制的散状黑茶。

4 产品分类、分级与实物标准样

4.1 分类

根据加工工艺的不同，分为散状茯茶和压制茯茶。

4.2 散状茯茶

根据原料等级及品质分为特级、一级和二级三个等级。

4.3 压制茯茶

4.3.1 按压制方式分为机制茯茶和手筑茯茶。

4.3.2 按品质分为超级茯砖茶、特制茯砖茶和普通茯砖茶三个等级。

4.3.3 超级茯砖茶是指以一级以上安化黑毛茶原料为主压制生产的紧压茯茶；特制茯砖茶是指以二级安化黑茶 黑毛茶原料为主压制生产的紧压茯茶；普通茯砖茶是指以三级安化黑茶 黑毛茶原料为主压制生产的紧压茯茶。

4.4 实物标准样

4.4.1 各品类各等级按本文件的技术要求分别设一个实物标准样，各为其品质的最低限。

4.4.2 实物标准样按 GB/T 18795 的要求制备。实物标准样保存于阴凉、干燥、清洁、无异味的环境中，每五年更换一次。

4.4.3 实物标准样由安化县茶叶行政主管部门组织制定。

5 要求

5.1 基本要求

5.1.1 具有产品正常的色、香、味，无异味、无异嗅、无劣变，内无黑霉、白霉、青霉、红霉等杂菌。

5.1.2 无非茶类夹杂物，不着色、无任何添加剂。

5.1.3 符合 GB/T 32719.1 和 GB/T 32719.5 的规定。

5.2 感官品质

散状茯茶和压制茯茶感官品质应分别符合表 1 及表 2 的规定。

表 1 散状茯茶感官品质

级别	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	条索紧结，匀整，色泽乌黑油润，金花茂盛	纯正菌花香	醇厚	橙黄或橙红尚亮	黄褐，尚嫩，叶片尚完整
一级	条索尚紧结，匀整，色泽乌黑较油润，金花茂盛	纯正菌花香	醇和	橙黄尚亮	黄褐，叶片尚完整

表1 散状茯茶感官品质(续)

级别	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
二级	条索稍松散,尚匀整,色泽乌黑较润,金花较茂盛	纯正菌花香	醇正	橙黄尚亮	黄褐,叶片尚完整

表2 压制茯茶感官品质

级别	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
超级茯茶	外观平整,松紧适度,规格一致,金花茂盛	纯正菌花香	醇厚	橙黄明亮	黄褐,尚嫩,叶片尚匀整
特制茯茶	表面匀整,松紧适度,规格一致,发花茂盛	纯正菌花香	醇和	橙红明亮	黄褐,叶片尚匀整,显梗
普通茯茶	表面匀整,松紧适度,规格一致,发花茂盛	纯正有菌花香	醇正	橙黄明亮	棕褐或黄褐,显梗

5.3 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目		指标				
		散状茯茶		压制茯茶		
		特级	一二级	超级	特制	普通
水分/(g/100g)	≤	12.0		13.0(计重水分12.0%)		
总灰分/(g/100g)	≤	7.5		7.0	7.5	8.0
茶梗(质量分数)/%	≤	6.0	8.0	7.0	8.0	8.0
粉末(质量分数)/%	≤	1.5	1.5	-	-	-
水浸出物(质量分数)/%	≥	26.0	24.0	25.0	24.0	24.0
冠突散囊菌(菌数/克干茶)	≥	20*10 ⁴				
注:采用计重水分换算成品茶的净含量。						

5.4 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 取样

按GB/T 8302的规定执行。

6.2 试样制备

按 GB/T 8303 的规定执行。

6.3 感官品质

按 GB/T 14487 和 GB/T 23776 的规定执行。

6.4 理化指标

6.4.1 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

6.4.2 粉末

按 GB/T 8311 的规定执行。

6.4.3 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

6.4.4 总灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

6.4.5 茶梗

按 GB/T 9833.1 的规定执行。

6.4.6 冠突散囊菌

按 GB/T 4789.15 的规定执行。

6.5 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。安化黑茶 压制茯砖计算按 GB/T 9833.1 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 检验分类

7.2.1 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，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、灰分、茶梗及净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件第5章所要求的全部项目，检验周期每年一次。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 原料、工艺、机具有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- d) 停产半年以上恢复生产时；
- e) 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 所有检验项目符合本文件，均判定为合格产品。

7.3.2 检验项目如不符合本文件时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本文件，判定该批产品为不合格品。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品的标志、标签应符合 GB 7718、GB/T 17924 和国家的有关规定。运输包装的储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 标识应符合《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》。

8.1.3 有机认证、绿色认证、地理标志等专用标志应在获得资格后按国家有关规定使用。

8.2 包装

8.2.1 包装应符合 GB 23350、GH/T 1070 的规定。

8.2.2 包装设计应体现安化黑茶 茯茶产品的历史文化和品质特色，尽可能达到实现实用性和观赏性的统一。

8.2.3 安化黑茶 压制茯砖堆码要整齐、美观，牢固，四角分明，无损伤。捆扎必须方正、适中，不应过紧过松或上下歪扭。外包装呈“廿”或“井”字形的捆扎。

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、防暴晒措施。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 DB43/T 1736 的规定。

8.5 保质期

在符合 8.2~8.4 的条件下，产品可长期保存。

参 考 文 献

- [1] 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（2005）第75号）
- [2] 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）
-

地方标准信息服务平台