

地理标志产品 安化黑茶 第5部分：黑砖茶

Product of geographical indication Anhua dark tea
Part 5: Hei brick 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 产品分级与实物标准样	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
参考文献	5

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5部分。

本文件代替 DB43/T 572—2011《安化黑茶 黑砖茶》。与 DB43/T 572—2011 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 增加了“产品分级”内容；
- b) 增加了“保质期”内容；
- c) 实物标准样由“每三年更换一次”更改为“每五年更换一次”；
- d) 增加了要求中“基本要求”章节；
- e) 理化指标方面，“非茶类夹杂物”指标由0.3%更改为“无非茶类夹杂物”的要求；
- f) 删除了卫生指标，均按国家标准执行；
- g) “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、湖南省茶叶学会、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、安化县安化黑茶研究院、安化县茶旅产业发展服务中心、安化县茶业协会、益阳市产商品质量监督检验研究院、湖南城市学院。

本文件主要起草人：张岭苓、肖力争、李敏、陈辉球、陶优瑞、张军支、陈庆、徐耿、林海、黄静、周晓红。

本文件代替标准的历次版本发布情况为：

- DB43/T 572—2011《安化黑茶 黑砖茶》。

地理标志产品 安化黑茶 第5部分：黑砖茶

1 范围

本文件规定了地理标志产品 安化黑茶 黑砖茶的术语与定义、产品分级与实物标准样、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 黑砖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 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 9833.1 紧压茶 第1部分：花砖茶
- GB/T 9833.2 紧压茶 第2部分：黑砖茶
- 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
- 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 黑砖茶 Anhua dark Tea Hei brick 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、汽蒸、压制定型、干燥等工艺加工生产的具有黑砖茶品质特征的块状黑茶。

4 产品分级与实物标准样

4.1 分级

4.1.1 根据原料嫩度和品质分为一级（特制黑砖）和二级（普通黑砖）。

4.1.2 特制黑砖以一、二级安化黑茶 黑毛茶为原料；普通黑砖以三级安化黑茶 黑毛茶为原料。

4.2 实物标准样

4.2.1 各等级按本部分的技术要求分别设一个实物标准样，各为其品质的最低限。

4.2.2 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。

4.2.3 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 9833.2 的规定。

5.2 感官品质

应符合表 1 的规定。

表 1 感官品质

级别	外形	汤色	香气	滋味	叶底
一级 (特制黑砖)	砖面平整，图案清晰，棱角分明， 厚薄一致，色泽黑褐	橙黄或橙红	纯正或带 松烟香	醇厚	较软、黄褐或带棕褐、 明亮
二级 (普通黑砖)	砖面平整，图案清晰，棱角分明， 厚薄一致，色泽黑褐	橙黄或橙红	纯正或带 松烟香	醇和	尚软、棕褐、亮

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	
		特制黑砖	普通黑砖
水分/(g/100g)	≤	12.0	14.0
		计重水分 12.0%	
总灰分/(g/100g)	≤	7.0	8.0
茶梗(质量分数)/%	≤	12.0 (其中>30mm的茶梗不得 超过总重量的 0.5%)	16.0 (其中>30mm的茶梗不得 超过总重量的 0.5%)
水浸出物(质量分数)/%	≥	24.0	22.0

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 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

6.4.3 总灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

6.4.4 茶梗

按 GB/T 9833.1 的规定执行。

6.5 净含量

按 JJF 1070 的规定执行，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、贮存和保质期

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

应符合 GB 23350、GH/T 1070 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