

林芝边销茶加工技术规范

地方标准信息服务平台

2023 - 12 - 29 发布

2024 - 01 - 30 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 产地范围	2
5 产地环境	2
6 分级与标准实物样	2
6.1 花砖茶	2
6.2 康砖茶	2
6.3 金尖茶	2
7 要求	2
7.1 原料要求	2
7.2 生产要求	2
7.3 食品添加剂	2
7.4 感官指标	2
7.5 理化指标	3
7.6 卫生标准	3
7.7 净含量	3
8 加工工艺	3
8.1 杀青	3
8.2 揉捻	4
8.3 发酵	4
8.4 干燥	4
8.5 压制	4
9 试验方法	4
9.1 试样制备	4
9.2 感官指标	4
9.3 理化指标	4
9.4 卫生指标	4
9.5 净含量	4
10 检验规则	4
10.1 取样	4
10.2 出厂检验	5
10.3 型式检验	5
10.4 判定规则	5
11 标签、标志	5
12 包装、运输、贮存和保质期	5

13 档案管理..... 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。

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。

本文件由林芝市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：林芝市质量协会、西藏农牧学院、林芝市农牧技术推广中心、中国农业科学院茶叶研究所、西南政法大学、西藏自治区产品质量监督检验所、重庆师范大学、重庆医药高等专科学校、重庆禹翔文化传播有限公司、重庆喜信科技有限公司、重庆狮跑科技中心、林芝市质量计量特种设备监督检验检测所、西藏桔禄企业服务有限公司、西藏九泗八财税有限公司、林芝禹翔企业服务中心、西藏秘境圣茶茶业有限公司、重庆思坦得标准化技术咨询有限公司。

本文件主要起草人：彭红、王贞红、次仁卓嘎、辛双阳、龙莎莎、罗笑娟、洛桑卓玛、何天文、张雪、杨宪、杨雯晴、李康明、张群峰。

地方标准信息服务平台

林芝边销茶加工技术规范

1 范围

本文件规定了林芝边销茶的术语和定义、产地范围、产地环境、等级与实物样、要求、加工工艺、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期及档案管理。

本文件适用于林芝边销茶。

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 食品中农药量大残留限量
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 9833.4 紧压茶 第4部分：康砖茶
- GB/T 9833.7 紧压茶 第7部分：金尖茶
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB 31608界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

林芝边销茶

用黑毛茶、老青茶、红茶等为原料，经发酵、蒸制和压制等特殊工艺加工而制成，康砖、金尖等形状，具有体积小、易保存、有效成分含量高的特点，专供边疆少数民族，特别是给藏族人们打酥油茶专用的茶或者蒙古族人民打奶茶专用。

4 产地范围

林芝边销茶产地范围限于西藏自治区林芝市内（位于北纬 $26^{\circ} 52' \sim 30^{\circ} 40'$ ，东经 $92^{\circ} 09' \sim 98^{\circ} 47'$ 之间）。

5 产地环境

5.1 年最低气温 -7°C ，年最高气温 35.1°C ， $\geq 10^{\circ}\text{C}$ 积温 3000°C ；平均年降雨量 1000mm 以上，降雨主要集中在5月~8月，秋冬季旱情较重；年平均空气湿度 70% ；最高光照强度 200Klux ；无霜期 $\geq 320\text{d}$ 。

5.2 土壤为黄壤土、黄棕壤土，大部分地方土层厚度 30cm 左右， $0\text{cm}\sim 20\text{cm}$ 深，土壤平均 pH 值 5.8 左右，有机质含量 2.0% 以上。

6 分级与标准实物样

6.1 花砖茶

不分等级。标准实物样为品质的最低界限，每5年更换一次。

6.2 康砖茶

分为特制康砖和普通康砖2个等级。标准实物样为品质的最低界限，每5年更换一次。

6.3 金尖茶

分为特制金尖和普通金尖2个等级。标准实物样为品质的最低界限，每5年更换一次。

7 要求

7.1 原料要求

应符合GB 31608中3.1的规定。

7.2 生产要求

应符合GB 14881的规定。

7.3 食品添加剂

应符合GB 31608中3.5的规定。

7.4 感官指标

7.4.1 感官要求

林芝边销茶的感官要求应符合GB 31608中3.2的规定。

7.4.2 指标

7.4.2.1 花砖茶

应符合GB/T 9833.1中4.1的要求。

7.4.2.2 康砖茶

应符合GB/T 9833.4中4.1的要求。

7.4.2.3 金尖茶

应符合GB/T 9833.7中4.1的要求。

7.5 理化指标

7.5.1 花砖茶

应符合GB/T 9833.1中4.2的要求。

7.5.2 康砖茶

应符合GB/T 9833.4中4.2的要求。

7.5.3 金尖茶

应符合GB/T 9833.7中4.2的要求。

7.6 卫生标准

7.6.1 铅含量限量应符合表1的规定，其它污染物限量应符合GB 2762的规定。

表1 铅含量限量指标

指标	限量 (mg/kg)
铅 (以Pb计) ≤	4.0

7.6.2 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

7.7 净含量

定量包装产品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8 加工工艺

8.1 杀青

可采用滚筒杀青机或瓶式杀青机杀青，锅温在240℃~300℃，杀青时间一、二级鲜叶约4min~5min，三、四级鲜叶约6min~7min，含水量55%~58%为适度。对于粗老鲜叶，可在杀青前一般按茶：水=10：1比例洒水。

8.2 揉捻

揉捻机转速45 r/min, 投叶量以加茶后占茶桶容积的2/3为宜, 时间40 min~45 min。

8.3 发酵

室温在25 ℃以上, 相对湿度保持在85 %左右。堆高约1 m左右。

8.4 干燥

对发酵的茶进行干燥。

8.5 压制

按照称茶(洒面、底面茶各占6.25%, 里茶占87.5%)→汽蒸(蒸汽温度100 ℃, 叶温不低于90 ℃, 汽蒸时间5 min~6 min)→装匣预压→紧压→定型(1 h以上)→退砖→修砖→干燥。

9 试验方法

9.1 试样制备

按GB/T 8303的规定执行。

9.2 感官指标

按GB/T 23776的规定执行。

9.3 理化指标

9.3.1 水分按 GB 5009.3 的规定执行。

9.3.2 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

9.3.3 茶梗按 GB/T 9833.1 附录 A 的规定执行。

9.3.4 非茶类夹杂物按 GB/T 9833.1 附录 B 的规定执行。

9.3.5 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

9.4 卫生指标

9.4.1 铅应按 GB 5009.12 的规定执行。

9.4.2 污染物限量应按 GB 2762 的规定执行。

9.4.3 农药残留限量应按 GB 2763 的规定执行。

9.5 净含量

按JJF 1070的规定测定。

10 检验规则

10.1 取样

10.1.1 取样以“批”为单位, 同一批投料生产、同一班次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次, 同批次产品的品质和规格一致。

10.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

10.2 出厂检验

10.2.1 每批产品均应做出厂检验，经检验合格签发合格证书后，方可出厂。

10.2.2 出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、茶梗、非茶类夹杂物、净含量。

10.3 型式检验

型式检验项目为第7章要求中的全部项目，检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品正式批量生产时；
- b) 原料、加工工艺等有较大改变，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。

10.4 判定规则

10.4.1 检验结果全部符合本文件要求的，判该产品为合格品。

10.4.2 凡劣变、有污染、有异味或卫生指标中有一项不符合要求的产品，均判为不合格产品。

10.4.3 除卫生指标外，理化指标有一项不合格或感官指标不符合规定级别的，应在原批产品中加倍抽取样本对不合格项进行复检，复检中理化指标仍有不合格的，判该批产品为不合格品，感官指标不合格的降级处理。

11 标签、标志

11.1 预包装产品的标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

11.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

12 包装、运输、贮存和保质期

12.1 产品包装、运输、贮存应符合 GB 14881、GB 23350 和 GB 31621 的规定。

12.2 满足规定的包装、运输、贮存条件，产品可长期保存。

13 档案管理

13.1 制定和实施林芝边销茶质量控制措施，关键工艺应有操作要求和检验方法，记录执行情况。

13.2 建立林芝茶叶边销茶原料采购、加工、贮存、运输、入库、出库和销售的完整档案记录。

13.3 每批加工的林芝边销茶应编制加工批号或系列号，并一直延用到产品终端销售。

13.4 档案保存年限不少于 3 年。

参 考 文 献

- [1] GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
 - [2] GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
 - [3] 《中华人民共和国农产品质量安全法》
-

地方标准信息服务平台