

ICS 67.140.10

X 55

团体标准

T/MCX 002-2022

黑毛茶

Raw Dark Tea

2022-11-01 发布

2022-12-01 实施



芒市茶业协会

发布

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。

本文件由芒市茶业协会提出。

本文件由芒市茶业协会归口。

本文件起草单位：云南德凤茶业有限公司、芒市四季茶业有限公司、芒市志成茶业有限公司、芒市宏跃茶业有限公司、芒市万通茶业有限公司、德宏亚飞龙商贸有限公司、芒市茶叶技术推广站、德宏州质量技术监督综合检测中心、芒市茶业协会。

本文件主要起草人：杨明帮、任国敏、张颖周、卢凤美、李富恒、杨雨晴、张艺、李银梅、肖光玉、王晓云、张家良、段华罡、张新润、章松芬、李祖纯、郭勒滚、胡广仁、叶升涛、李玉强、刀桂莲。

黑毛茶

1 范围

本文件规定了黑毛茶的术语和定义、等级与要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于云南省行政区域内以云南大叶种鲜叶为原料加工而成的黑毛茶。

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 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

2 GB 19965 砖茶氟含量

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 191 包装储运图示标志

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 14487 茶叶感官审评术语

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 9833.1-2013 紧压茶 第1部分：花砖茶

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

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

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令（2005）第75号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 黑毛茶

以云南大叶种鲜叶为原料,采用摊放、杀青、揉捻、渥堆、复揉、干燥等加工工艺制成的初制黑茶。

3.2 云南大叶种茶

分布于云南省行政区域内定型叶面积 $\geq 40\text{cm}^2$ 的各种茶树的总称。

3.3 渥堆

渥堆应在背窗、洁净的水磨石或地面砖上进行,普通水泥地面应在专用蔑垫、布上进行,避免阳光直射,室温在 25°C 以上,室内应有加温措施或发酵室,空气湿度保持在85%RH左右。特级、一级、二级初揉后解散团块,堆的厚度约为(30~50)cm,适当筑紧,上面加盖覆盖物,以保温保湿,在渥堆过程中,需要保持适量水分,若揉捻叶过干,可在堆面上洒些清水。在渥堆过程中视堆温变化情况,适时进行(1-2)次的翻堆。三、四级茶初揉后茶坯不经解决立即堆积起来,适当筑紧,堆高约1米左右,加盖覆盖物,一般不翻动,当堆温超过 45°C 时须进行翻堆,防止茶叶渥坏。渥堆时间春季(18~25)h,夏、秋季(12~20)h,气温较低时需外界加温,当茶坯表面出现水珠,叶色由暗绿变为黄褐,带有酒糟气或酸辣气味,手伸入茶堆感觉发热,茶团粘性变小,一打即散,即为渥堆适度。

3.4 干燥

黑毛茶干燥采用烘干机干燥、晒干等方式。

3.4.1 烘干机干燥

采用烘干机干燥,分为毛火、足火两次,毛火后须进行摊凉。毛火温度($100\sim 110$) $^{\circ}\text{C}$,时间(12~18)min,以稍感刺手为适度。毛火茶含水量为(18~25)%。摊凉回潮(0.5~1)h,厚度约10cm,摊至叶子回软为宜。足火温度($80\sim 95$) $^{\circ}\text{C}$,时间(15~20)min,以茶梗易折断,手捏茶叶可成粉末为准。

3.4.2 晒干

主要通过日光进行干燥,晾晒期间应翻动。用清洁的摊笆或布,将渥堆叶薄摊在摊笆或布上,将其放置在强烈日光下晒(30~40)min,后移至阴凉处摊放(10~15)min;重复操作一两次至足干。

4 等级和实物标准样

4.1 等级

黑毛茶按产品品质特征分为：特级、一级、二级、三级、四级。

4.2 实物标准样

不设实物标准样。由企业按加工工艺要求进行生产留存。

5 要求

5.1 鲜叶

5.1.1 鲜叶质量

鲜叶采自云南省行政区域内的云南大叶种茶的新梢，应保持芽叶完整、新鲜、匀净，无污染和无其他非茶类夹杂物。

5.1.2 鲜叶采摘

根据云南大叶种茶特性和黑毛茶加工要求进行合理采摘。手工采摘应提手采。

发芽整齐，生长势强，采摘面平整的茶园提倡机采。采茶机应使用无铅汽油，防止汽油、机油污染茶叶、茶树和土壤。

5.1.3 鲜叶装运

采用清洁、无污染、通透性好的盛具，装叶量以不影响品质为宜。应采取措施防止鲜叶质变和杜绝混入有异味、有毒、有害物质。

5.2 加工工艺流程

5.2.1 黑毛茶

鲜叶摊放→杀青→揉捻→渥堆→复揉→干燥。

5.2.2 加工环境

符合GB 14881的规定。

5.3 质量要求

5.3.1 品质

5.3.1.1 基本要求

品质正常，无劣变、无异味，洁净，不含非茶类夹杂物。黑毛茶不得加入任何添加剂。

5.3.1.2 感官品质

黑毛茶感官品质应符合表1的规定。

表1 黑毛茶感官品质特征

级别	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥壮紧结,有锋苗	乌黑、油润显毫	匀整	匀净	清香持久	浓醇回甘	橙黄明亮	肥嫩,较匀整,黄褐较亮
一级	紧结	乌黑、油润	尚匀整	匀带嫩梗	清香	浓厚	黄褐尚亮	较肥嫩,尚匀整,黄褐尚亮
二级	紧实	黑褐、尚润	尚匀整	尚匀带梗	纯正	纯厚	黄褐	肥厚较软,尚匀整,带嫩茎,黄褐较亮
三级	尚紧实	黄褐、欠润	欠匀整	略花杂有梗	平正	纯和	黄褐、稍暗	尚肥厚,尚匀,尚亮
四级	粗壮	黄褐、稍花	欠匀整	花杂多梗片	平淡有粗气	平和	黄褐、暗	稍粗,尚匀,多摊张

5.3.2 理化指标

黑毛茶理化指标应符合表2的规定。

表2 黑毛茶理化指标

项目	指标					
	特级	一级	二级	三级	四级	
水分, g/100g	≤	10.0	11.0	12.0		
总灰分, g/100g	≤	7.0	7.5	8.0		
茶梗, %	≤	3.0	10.0	15.0		
粉末, %	≤	3.0				
水浸出物, %	≥	35.0	32.0	30.0	28.0	25.0

5.3.3 卫生指标

卫生指标应符合表3的规定。

表3 卫生指标

项目	指标
污染物限量	按 GB 2762 的规定执行
农药残留限量	按 GB 2763 的规定执行
含氟量	按 GB 19965 的规定执行

5.3.4 净含量

黑毛茶净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令 [2005] 第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

6 试验方法

6.1 取样和试样制备

6.1.1 取样

按 GB/T 8302 的规定执行。

6.1.2 试样制备

按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2 感官品质检验

按 GB/T 23776 茶叶感官审评方法执行。

6.3 理化指标检验

6.3.1 水分按 GB 5009.3 的规定执行。

6.3.2 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

6.3.3 茶梗按 GB/T 9833.1 中附录 A 的规定执行。

6.3.4 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3.5 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

6.4 卫生指标检验

6.4.1 污染物按 GB 2762 的规定执行。

6.4.2 农药残留按 GB 2763 的规定执行

6.4.3 含氟量按 GB 19965 的规定执行

6.5 净含量检验

黑毛茶产品净含量检验按 JJF 1070 的规定执行。黑毛茶净含量计算按 GB/T 9833.1 中附录 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 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

7.2.1.1 每批黑毛茶产品均需由生产企业质量检验部门抽检，经检验合格，签发合格证后方可出厂销售。

7.2.1.2 出厂检验项目分别为：感官品质、水分、总灰分、茶梗和净含量。

7.2.2 型式检验

正常生产情况下，型式检验周期每年进行一次，型式检验项目为本文件5.3规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- c) 产品停产3年以上，又恢复生产时；
- d) 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

按本文件5.3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 复检

对检验结果有异议时，可对留存样进行复检或同批产品中重新按 GB/T 8302 加倍取样进行不合格项的复检，以复检结果为准。

8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标志、标签

产品的标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品包装应符合 GH/T 1070 规定；包装应牢固、洁净、防潮，能保护茶叶品质，便于长途运输。

8.2.2 接触茶叶的内包装材料应符合国家有关规定，包装容器应干燥、清洁、卫生安全、无异味。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。

8.3.2 运输时应防雨、防潮、防暴晒。

8.3.3 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

黑毛茶的贮存应符合 GB/T30375 的规定。

8.5 保质期

在符合8.2~8.4规定的条件下，黑毛茶适宜长期保存。