



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 32719.3—2016

---

## 黑茶 第3部分：湘尖茶

Dark tea—Part 3: Xiangjian tea

2016-06-14 发布

2017-01-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

GB/T 32719《黑茶》分为如下几个部分：

- 第 1 部分：基本要求；
- 第 2 部分：花卷茶；
- 第 3 部分：湘尖茶；
- 第 4 部分：六堡茶；

.....

本部分为 GB/T 32719 的第 3 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分由中华全国供销合作总社提出。

本部分由全国茶叶标准化技术委员会(SAC/TC 339)归口。

本部分起草单位：湖南农业大学、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、湖南省茶业集团股份有限公司、湖南省白沙溪茶厂股份有限公司、湖南省益阳茶厂有限公司、湖南省益阳市农业局、湖南怡清源茶业有限公司。

本部分主要起草人：肖力争、刘仲华、翁昆、彭雄根、刘新安、杨秀芳、刘雪慧、张流梅、林海、张亚丽。



# 黑茶

## 第3部分：湘尖茶

### 1 范围

GB/T 32719 的本部分规定了湘尖茶的术语和定义、等级、要求、检验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存和保质期。

本部分适用于黑茶产品中的湘尖茶。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 8304 茶 水分测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8306 茶 总灰分测定

GB/T 9833.1 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

GB/T 32719.1 黑茶 第1部分：基本要求

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【2005】第75号

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

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**湘尖茶** **xiangjian tea**

以安化黑毛茶为原料，经过筛分、复火烘焙、拣剔、半成品拼配、汽蒸、装篓、压制成型、打汽针、凉置通风干燥、成品包装等工艺过程制成的安化黑茶产品。

## 4 产品等级和实物样

### 4.1 产品等级

4.1.1 天尖(湘尖1号)是以特、一级安化黑毛茶为主要原料,按湘尖茶传统加工工艺制成的安化黑茶产品。

4.1.2 贡尖(湘尖2号)是以二级安化黑毛茶为主要原料,按湘尖茶传统加工工艺制成的安化黑茶产品。

4.1.3 生尖(湘尖3号)是以三级安化黑毛茶为主要原料,按湘尖茶传统加工工艺制成的安化黑茶产品。

### 4.2 实物标准样

湘尖茶各等级均设实物标准样,实物标准样为品质的最低界限,每五年更换一次。

## 5 要求

### 5.1 基本要求

应符合 GB/T 32719.1 的规定。

### 5.2 感官品质

应符合表 1 的规定。

表 1 湘尖茶感官品质要求

等级	外形	汤色	香气	滋味	叶底
天尖	团块状,有一定的结构力,解散团块后茶条紧结,扁直,乌黑油润	橙黄	纯浓或带松烟香	浓厚	黄褐夹带棕褐,叶张较完整,尚嫩匀
贡尖	团块状,有一定的结构力,解散团块后茶条紧实,扁直,油黑带褐	橙黄	纯尚浓或带松烟香	醇厚	棕褐,叶张较完整
生尖	团块状,有一定的结构力,解散团块后茶条粗壮尚紧,呈泥鳅条状,黑褐	橙黄	纯正或带松烟香	醇和	黑褐,叶宽大较肥厚

### 5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 湘尖茶理化指标要求

项目	天尖	贡尖	生尖
水分(质量分数)/% ≤	14.0(计重水分 12)		
总灰分(质量分数)/% ≤	7.5	7.5	8.0
含梗量(质量分数)/% ≤	5.0(其中长于 30 mm 的茶梗不得超过 0.1%)	6.0(其中长于 30 mm 的茶梗不得超过 0.5%)	10.0(其中长于 30 mm 的茶梗不得超过 1.0%)
水浸出物(质量分数)/% ≥	26.0	24.0	22.0
注:采用计重水分换算湘尖茶的净含量。			

## 5.4 卫生指标

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。

## 5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 感官品质

按 GB/T 23776 的规定执行。

### 6.2 理化指标

6.2.1 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2.2 水分按 GB/T 8304 的规定执行。

6.2.3 总灰分按 GB/T 8306 的规定执行。

6.2.4 茶梗按 GB/T 9833.1 的规定执行。

6.2.5 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

### 6.3 卫生指标

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。

### 6.4 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 取样

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

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、茶梗、净含量。

#### 7.2.2 型式检验

型式检验项目为第 5 章要求中的全部项目。型式检验周期每年一次。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- b) 加工原料、设备或工艺有较大改变,可能影响产品质量时；
- c) 停产三年以上恢复生产时；
- d) 政府质量监督检验机构提出型式检验要求时。

### 7.3 判定规则

按第 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》的规定。

### 8.2 包装

产品包装应符合 GB/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 GB/T 30375 的规定。

### 8.5 保质期

在符合 8.2~8.4 规定的条件下,产品可长期保存。



---