



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 32719.4—2016

---

## 黑茶 第4部分：六堡茶

Dark tea—Part 4: Liupao 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 4 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：华南农业大学、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、梧州市农业局、梧州出入境检验检疫局、梧州市六堡茶协会、梧州市农业科学研究所、广西壮族自治区茶叶学会、梧州中茶茶业有限公司、梧州市六堡茶研究院、广西壮族自治区梧州茶厂、广西梧州茂圣茶业有限公司。

本部分主要起草人：王登良、翁昆、覃柱材、吴平、龙志荣、邱瑞瑾、邱卫华、张均伟、马士成、刘泽森、苏淑梅、张亚丽。



# 黑茶

## 第4部分：六堡茶

### 1 范围

GB/T 32719 的本部分规定了六堡茶的术语和定义、分类、等级与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存和保质期。

本部分适用于黑茶产品中的六堡茶。



### 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 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 18795 茶叶标准样品制备技术条件

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令【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

GB/T 14487 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 六堡茶 Liupao tea

选用苍梧县群体种、大中叶种及其分离、选育的品种、品系茶树[*Camellia sinensis* (L.) O.Kuntze]的鲜叶为原料,经杀青、初揉、堆闷、复揉、干燥工艺制成毛茶,再经过筛选、拼配、汽蒸或不汽蒸、渥堆、汽蒸、压制成型或不压制成型、陈化、成品包装等工艺过程加工制成的具有独特品质特征的黑茶。

### 3.2

#### 六堡茶(散茶) loose Liupao tea

未经压制成型,保持了茶叶条索的自然形状,而且条索互不粘结的六堡茶。

### 3.3

#### 六堡茶(紧压茶) brick Liupao tea

经汽蒸和压制后成型的各种形状的六堡茶,包括竹箩装紧压茶,砖茶、饼茶、沱茶、圆柱茶等,分别以对应等级的六堡茶(散茶)加工而成,或以六堡茶毛茶加工而成。

## 4 分类、等级与实物标准样

### 4.1 分类

根据六堡茶的制作工艺和外观形态,分为六堡茶(散茶)和六堡茶(紧压茶)。

### 4.2 等级

#### 4.2.1 六堡茶(散茶)

按感官品质特征和理化指标分为特级、一级至六级共 7 个等级。

#### 4.2.2 六堡茶(紧压茶)

按感官品质特征和理化指标分为特级、一级至六级共 7 个等级。

### 4.3 实物标准样

#### 4.3.1 六堡茶(散茶)

每五年换样一次,实物标准样的制备应符合 GB/T 18795 的规定。

#### 4.3.2 六堡茶(紧压茶)

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 基本要求

应符合 GB/T 32719.1 的规定。

### 5.2 感官品质

#### 5.2.1 六堡茶(散茶)

应符合表 1 的规定。

表 1 六堡茶(散茶)感官品质

级别	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细	匀整	黑褐、黑、油润	净	陈香纯正	陈、醇厚	深红、明亮	褐、黑褐、细嫩 柔软、明亮
一级	紧结	匀整	黑褐、黑、油润	净	陈香纯正	陈、尚醇厚	深红、明亮	褐、黑褐、尚细嫩 柔软、明亮
二级	尚紧结	较匀整	黑褐、黑、尚油润	净、稍含嫩茎	陈香纯正	陈、浓醇	尚深红、明亮	褐、黑褐、嫩柔软、明亮
三级	粗实、紧卷	较匀整	黑褐、黑、尚油润	净、有嫩茎	陈香纯正	陈、尚浓醇	红、明亮	褐、黑褐、尚柔软、明亮
四级	粗实	尚匀整	黑褐、黑、尚油润	净、有茎	陈香纯正	陈、醇正	红、明亮	褐、黑褐、稍硬、明亮
五级	粗松	尚匀整	黑褐、黑	尚净、稍有筋梗茎梗	陈香纯正	陈、尚醇正	尚红、尚明亮	褐、黑褐、稍硬、明亮
六级	粗老	尚匀	黑褐、黑	尚净、有筋梗茎梗	陈香尚纯正	陈、尚醇	尚红、尚亮	褐、黑褐、稍硬、尚亮

### 5.2.2 六堡茶(紧压茶)

外形形状端正匀称、松紧适度、厚薄均匀、表面平整；色泽、净度、香气、滋味、汤色、叶底等感官品质应符合表 1 中对应等级的规定。

## 5.3 理化指标

### 5.3.1 六堡茶(散茶)

应符合表 2 的规定。

表 2 六堡茶(散茶)理化指标

项 目	指 标						
	特级	一级	二级	三级	四级	五级	六级
水分(质量分数)/%	≤	12.0					
总灰分(质量分数)/%	≤	8					
粉末(质量分数)/%	≤	0.8					
茶梗(质量分数)/%	≤	3.0		6.5		10.0	
水浸出物(质量分数)/%	≥	30.0		28.0		26.0	

## 5.3.2 六堡茶(紧压茶)

应符合表 3 的规定。

表 3 六堡茶(紧压茶)理化指标

项 目	指 标						
	特级	一级	二级	三级	四级	五级	六级
水分(质量分数)/%	≤	14.0(计重水分 12)					
总灰分(质量分数)/%	≤	8.5					
茶梗(质量分数)/%	≤	3.0	6.5		10.0		
水浸出物(质量分数)/%	≥	30.0	28.0		26.0		



## 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 试验方法

## 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。

6.2.6 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

## 6.3 卫生指标

6.3.1 污染物限量按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药残留限量按 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,同一批投料生产、同一加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次,同批产品的品质和规格一致。

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、粉末(紧压茶除外)、茶梗和净含量。

#### 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,检验周期每年一次。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 原料有较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变,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

产品的标志应符合 GB/T 191 的规定,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

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、防晒晒措施。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。

