



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 32719.5—2018

---

## 黑茶 第 5 部分：茯茶

Dark tea—Part 5: Fu tea

2018-02-06 发布

2018-06-01 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；
  - 第 5 部分：茯茶；
- .....

本部分为 GB/T 32719 的第 5 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、益阳市农业委员会、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、湖南省益阳茶厂有限公司、湖南省白沙溪茶厂股份有限公司、湖南中茶茶业有限公司、咸阳泾渭茯茶有限公司、安化县茶业协会、浙江武义骆驼九龙砖茶有限公司、湖南省益阳市农产品质量检验检测中心。

本部分主要起草人：刘雪慧、肖力争、刘仲华、翁昆、尹钟、彭雄根、肖益平、熊嘉、刘杏益、曾学军、纪晓明、祝雅松、黄燕、张岭苓、张亚丽、陈苏敏。

# 黑茶

## 第5部分：茯茶

### 1 范围

GB/T 32719 的本部分规定了茯茶的术语和定义、产品分类和分级、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本部分适用于以黑毛茶为主要原料,经过毛茶筛分、半成品拼配、渥堆、汽蒸、压制(或不压制)成型、发花、干燥、成品包装等工艺制成的茯茶产品。

### 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

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—2013 紧压茶 第1部分:花砖茶

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〔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

**茯茶 Fu tea**

以黑毛茶为主要原料,经过毛茶筛分、半成品拼配、渥堆、汽蒸、发花、干燥、检验、成品包装等工艺生产的散状黑茶产品或以黑毛茶为主要原料经过毛茶筛分、半成品拼配、渥堆、汽蒸、压制成型、发花、干燥、检验、成品包装等工艺制成的条形、圆形状等各种形状的成品和此成品再改形的黑茶产品。

3.2

**手筑茯茶 manual compressed Fu tea**

采用人工的力量和模具压制成型的茯茶产品。

3.3

**机制茯茶 mechanical compressed Fu tea**

采用机器压力机和模具压制成型的茯茶产品。

4 产品分类和分级

4.1 散状茯茶

产品分为特级和一级。

4.2 压制茯茶

产品分为机制茯茶和手筑茯茶。

4.3 实物标准样

各等级均设实物标准样,每3年更换一次。实物标准样的制备应符合 GB/T 18795 的规定。

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 散状茯茶

应符合表 1 要求。

表 1 散状茯茶感官品质

级别	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结	尚匀齐	乌黑、油润,金花茂盛、无杂菌	净	纯正菌花香	醇厚	橙黄或橙红尚亮	黄褐,尚嫩,叶片尚完整
一级	尚紧结	匀整	乌褐尚润,金花茂盛、无杂菌	尚净	纯正菌花香	醇和	橙黄尚亮	黄褐,叶片尚完整

### 5.2.2 压制茯茶

应符合表 2 要求。

表 2 压制茯茶感官品质

类别	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
手筑	松紧适度,发花茂盛,无杂菌	纯正菌花香	醇正	橙黄明亮	黄褐,叶片尚完整
机制	松紧适度,发花茂盛,无杂菌	纯正菌花香	醇正	橙黄明亮	黄褐,叶片尚完整

### 5.3 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目		指标			
		散状茯茶		压制茯茶	
		特级	一级	机制	手筑
水分/(g/100 g)	≤	12.0		13.0(计重水分 12.0%)	
总灰分/(g/100 g)	≤	7.5		8.0	
茶梗(质量分数)/%	≤	6.0	8.0	10.0	8.0
水浸出物(质量分数)/%	≥	26.0	24.0	24.0	24.0
冠突散囊菌/(CFU/g)	≥	20×10 <sup>4</sup>			
注:采用计重水分换算成品茶的净含量。					

### 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 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 5009.3 的规定执行。
- 6.2.3 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。
- 6.2.4 茶梗按 GB/T 9833.1—2013 的规定执行。
- 6.2.5 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。
- 6.2.6 冠突散囊菌按 GB 4789.15 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—2013 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

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、生产工艺或生产设备有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 停产 3 年以上,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

产品的包装应符合 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

产品的贮存应符合 GB/T 30375 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。

---