



中华人民共和国国家标准

GB/T 13738.2—2017
代替 GB/T 13738.2—2008

红茶 第 2 部分：工夫红茶

Black tea—
Part 2: Congou black tea

(ISO 3720:2011, Black tea—Definition and basic requirements, NEQ)

2017-11-01 发布

2018-05-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会



前 言

GB/T 13738《红茶》分为如下几部分：

- 第1部分：红碎茶；
- 第2部分：工夫红茶；
- 第3部分：小种红茶。

本部分为 GB/T 13738 的第2部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分代替 GB/T 13738.2—2008《红茶 第2部分：工夫红茶》。与 GB/T 13738.2—2008 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 调整部分引用标准，农药最大残留限量、污染物限量和食品标签按食品安全国家标准执行；
- 理化指标中增加茶多酚项目，明确茶多酚、水溶性灰分、水溶性灰分碱度、酸不溶性灰分、粗纤维五项理化指标为参考指标。

本部分使用重新起草法参考 ISO 3720:2011《红茶 定义及基本要求》编制，与 ISO 3720:2011 的一致程度为非等效。

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：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、福建新坦洋集团股份有限公司、福建农林大学、国家茶叶质量监督检验中心、四川农业大学、湖南省茶业集团股份有限公司、四川省茶业集团股份有限公司、宁德市产品质量检验所、江西井冈红茶业有限公司、福建省华茗茶叶研究所、中茶湖南安化第一茶厂有限公司、大不同集团有限公司、杭州艺福堂茶业有限公司、中国茶叶流通协会。

本部分主要起草人：翁昆、张锦华、赵玉香、孙威江、林影、张亚丽、周卫龙、齐桂年、尹钟、蔡红兵、王兴进、唐潮、董青华、姚呈祥、苏锦平、李晓军、朱仲海。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 13738.2—2008。

红茶

第 2 部分：工夫红茶

1 范围

GB/T 13738 的本部分规定了工夫红茶的分类与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本部分适用于以茶树 *Camellia sinensis* (Linnaeus.) O.Kuntze 的芽、叶、嫩茎为原料,经萎凋、揉捻、发酵、干燥和精制加工工艺制成的工夫红茶。

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/T 191—2008,ISO 780:1997,MOD)
- 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 8302—2013,ISO 1839:1980,NEQ)
- GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定(GB/T 8303—2013,ISO 1572:1980,MOD)
- GB/T 8304 茶 水分测定(GB/T 8304—2013,ISO 1573:1980,MOD)
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定(GB/T 8305—2013,ISO 9768:1994,MOD)
- GB/T 8306 茶 总灰分测定(GB/T 8306—2013,ISO 1575:1987,MOD)
- GB/T 8307 茶 水溶性灰分和水不溶性灰分测定(GB/T 8307—2013,ISO 1576:1988,MOD)
- GB/T 8308 茶 酸不溶性灰分测定(GB/T 8308—2013,ISO 1577:1987,MOD)
- GB/T 8309 茶 水溶性灰分碱度测定(GB/T 8309—2013,ISO 1578:1987,MOD)
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定(GB/T 8310—2013,ISO 15598:1999,MOD)
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法(GB/T 8313—2008,ISO 14502-1/2:2005,MOD)
- 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
- 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 分类与实物标准样

3.1 工夫红茶根据茶树品种和产品要求的不同,分为大叶种工夫红茶和中小叶种工夫红茶两种产品。

3.2 每种产品的每一等级均设实物标准样,每三年更换一次。

4 要求

4.1 基本要求

无异味、无异嗅、无霉变,不含非茶类物质。

4.2 感官品质

4.2.1 大叶种工夫红茶产品各等级的感官品质应符合表 1 的要求。

表 1 大叶种工夫红茶产品各等级的感官品质

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥壮紧结多 锋苗	匀齐	净	乌褐油润 金毫显露	甜香浓郁	鲜浓醇厚	红艳	肥嫩多芽红 匀明亮
一级	肥壮紧结有 锋苗	较匀齐	较净	乌褐润, 多金毫	甜香浓	鲜醇较浓	红尚艳	肥嫩有芽红 匀亮
二级	肥壮紧实	匀整	尚净稍有 嫩茎	乌褐尚润 有金毫	香浓	醇浓	红亮	柔嫩 红尚亮
三级	紧实	较匀整	尚净有 筋梗	乌褐 稍有毫	纯正尚浓	醇尚浓	较红亮	柔软 尚红亮
四级	尚紧实	尚匀整	有梗朴	褐欠润 略有毫	纯正	尚浓	红尚亮	尚软尚红
五级	稍松	尚匀	多梗朴	棕褐稍花	尚纯	尚浓略涩	红欠亮	稍粗尚红 稍暗
六级	粗松	欠匀	多梗多 朴片	棕稍枯	稍粗	稍粗涩	红稍暗	粗、花杂

4.2.2 中小叶种工夫红茶产品各等级的感官品质应符合表 2 的要求。

表 2 中小叶种工夫红茶产品各等级的感官品质

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细紧多锋苗	匀齐	净	乌黑油润	鲜嫩甜香	醇厚甘爽	红明亮	细嫩显芽红 匀亮
一级	紧细有锋苗	较匀齐	净稍含嫩茎	乌润	嫩甜香	醇厚爽口	红亮	匀嫩有芽 红亮
二级	紧细	匀整	尚净有嫩茎	乌尚润	甜香	醇和尚爽	红明	嫩匀红尚亮
三级	尚紧细	较匀整	尚净稍有筋梗	尚乌润	纯正	醇和	红尚明	尚嫩匀尚 红亮
四级	尚紧	尚匀整	有梗朴	尚乌稍灰	平正	纯和	尚红	尚匀尚红
五级	稍粗	尚匀	多梗朴	棕黑稍花	稍粗	稍粗	稍红暗	稍粗硬尚红 稍花
六级	较粗松	欠匀	多梗多 朴片	棕稍枯	粗	较粗淡	暗红	粗硬红暗 花杂

4.3 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 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)/%	≤	7.0		
总灰分(质量分数)/%	≤	6.5		
粉末(质量分数)/%	≤	1.0	1.2	1.5
水浸出物(质量分数)/% ≥	大叶种工夫红茶	36	34	32
	中小叶种工夫红茶	32	30	28
水溶性灰分, 占总灰分(质量分数)/% ≥		45		
水溶性灰分碱度(以 KOH 计)(质量分数)/%		≥1.0 ^a ; ≤3.0 ^a		
酸不溶性灰分(质量分数)/%	≤	1.0		
粗纤维(质量分数)/%	≤	16.5		
茶多酚(质量分数)/% ≥	大叶种工夫红茶	9.0		
	中小叶种工夫红茶	7.0		

注: 茶多酚、水溶性灰分、水溶性灰分碱度、酸不溶性灰分、粗纤维为参考指标。

^a 当以每 100 g 磨碎样品的毫克当量表示水溶灰分碱度时, 其限量为: 最小值 17.8; 最大值 53.6。

4.4 卫生指标

4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官品质

按 GB/T 23776 的规定执行。

5.2 理化指标

5.2.1 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。

5.2.2 水分按 GB/T 8304 的规定执行。

5.2.3 总灰分按 GB/T 8306 的规定执行。

5.2.4 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

5.2.5 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

5.2.6 水溶性灰分按 GB/T 8307 的规定执行。

5.2.7 水溶性灰分碱度按 GB/T 8309 的规定执行。

5.2.8 酸不溶性灰分按 GB/T 8308 的规定执行。

5.2.9 粗纤维按 GB/T 8310 的规定执行。

5.2.10 茶多酚按 GB/T 8313 的规定执行。

5.3 卫生指标

5.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

5.3.2 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 取样

6.1.1 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,同批产品的品质和规格一致。

6.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2 检验

6.2.1 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、粉末和净含量。

6.2.2 型式检验

型式检验项目为第4章要求中的全部项目(参考指标除外),检验周期每年一次。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 如原料、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;
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时;
- c) 停产半年以上恢复生产时;
- d) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

6.3 判定规则

按第4章要求的项目,除参考指标除外的任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

6.4 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。

7 标志标签、包装、运输和贮存

7.1 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。

7.2 包装

应符合GH/T 1070的规定。

7.3 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、防晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
红 茶

第 2 部分：工夫红茶

GB/T 13738.2—2017

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲 2 号(100029)
北京市西城区三里河北街 16 号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室：(010)68533533 发行中心：(010)51780238

读者服务部：(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 14 千字
2017 年 11 月第一版 2017 年 11 月第一次印刷

*

书号：155066·1-56609 定价 16.00 元



GB/T 13738.2-2017

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话：(010)68510107