

ICS 67.140.10

X 55

团 体 标 准

T/TEA 002-2019

陈 年 普 洱 茶

Aged Puer tea

(征求意见稿)

2019-10-21 发布

2020-02-01 实施

广东省茶文化研究会

发布

前 言

本标准首次制订。

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》给出的规则起草。

本标准贯彻执行GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，本标准的编制借鉴了GB/T 22111-2008《地理标志产品 普洱茶》、NY/T 779-2004《普洱茶》、SN/T 4256-2015《出口普洱茶良好生产规范》的等标准。

本标准的附录为资料性附录。

本标准由广东省茶文化研究会提出并归口。

本标准起草单位：广东省茶文化研究院、深圳市茶业协会、中检溯源华南技术服务（深圳）有限公司、广东正皓茶业有限公司、深圳市中吉号茶业股份有限公司、勐海润元昌茶厂、广州市荔湾区陈茶汇茶行、晓岁茶业（广州）有限公司。

本标准主要起草人：林楚生、吕礼臻、陈国义、叶荣枝、陈怀远、杨世华、潘坚、李子超、侯建军、林佳蓝、高亮、李文贵。

陈年普洱茶

1 范围

本标准规定了陈年普洱茶的范围、规范性引用文件、术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于存放五年以上，且符合GB/T 22111规定的普洱茶。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版本均不适用于本标准，然而，鼓励本剧本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验沙门氏菌检验
GB 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验志贺氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.11	食品安全国家标准 食品微生物学检验β型溶血性链球菌检验
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.111	食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 8305	茶 水浸出物的测定
GB/T 8311	茶 粉末和碎茶含量测定
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 14487	茶叶感官审评术语
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22111	地理标志产品 普洱茶

T/TEA 002-2019

GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 23776	茶叶感官审评方法
GB/T 24690	袋泡茶
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 30768	食品包装用纸与塑料复合膜、袋
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家食品药品监督管理总局令第12号《食品召回管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令《食品标识管理规定》	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 普洱茶 puer tea

云南特有的地理标志产品，以符合普洱茶产地环境条件的云南大叶种晒青茶为原料，按照特定的加工工艺，具备独特品质特征的茶叶。按其加工工艺可分为普洱茶（生茶）、普洱茶（熟茶）两大类。

3.2 晒青茶 sun-dried puer tea

云南大叶种茶树鲜叶经杀青、揉捻、解块、日光干燥制成的茶叶。

3.3 陈年普洱茶 aged puer tea

在适宜的贮存环境条件下，储存时间超过5年，具备越陈越香的品质特征，包括陈年普洱茶（生茶）、陈年普洱茶（熟茶）两大类。

3.4 陈年普洱茶（生茶）aged puer tea (raw tea)

在适宜的贮存环境条件下，储存时间在5年以上，具备越陈越香品质特征的陈年普洱紧压茶。

4 产品分类及生产工艺

陈年普洱茶按加工工艺分为陈年普洱茶（生茶）和陈年普洱茶（熟茶）两种类型；按外观形态分为陈年普洱散茶、陈年普洱紧压茶两种类型；

陈年普洱茶（生茶）按仓储时间分为次新茶、中期茶、老茶三种类型。

4.1 陈年普洱茶分类

4.1.1 陈年普洱茶（初期陈茶）

在适宜的贮存环境条件下，储存时间在五年以上、十年以下的陈年普洱茶。

4.1.2 陈年普洱茶（中期茶）

在适宜的贮存环境条件下，储存时间在十年以上、二十年以下，具备越陈越香的品质特征的陈年普洱茶。

4.1.3 陈年普洱茶（老茶）

在适宜的贮存环境条件下，储存时间在二十年以上，具备越陈越香的品质特征的陈年普洱茶。

5 要求

5.1 基本要求

T/TEA 002-2019

生产过程中原辅料采购、加工、包装、贮存、运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和
管理准则应符合国家法律法规及GB 14881《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》的规定。

5.2 原料要求

原料应符合GB 2762、GB 2763、GB 2763.1以及相应食品标准和有关规定。

5.3 感官要求

陈年普洱茶（生茶）应符合表1规定，中期茶感官分级见附录。

表1 陈年普洱茶（生茶）感官要求

类别	项 目							
	外形				内质			
	形状	松紧	匀净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
初期陈茶	端正完整	紧度适合	匀整洁净	青褐	陈香稍显	浓厚顺滑	橙黄尚亮	绿黄匀整
中期茶	端正完整	紧度适合	匀整洁净	乌褐油润	陈香纯正	醇厚顺滑	橙红明亮	褐黄匀整
老茶	端正完整	紧度适合	匀整洁净	棕褐油润	陈香浓郁	陈醇顺滑	红浓明亮	黄褐匀整

5.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/%	≤ 12.0	GB 5009.3
灰分/%	≤ 7.0	GB 5009.4
粉末/%	≤ 1.0	GB/T 8311
水浸出物/%	≥ 30.0	GB/T 8305
铅(以pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12

5.5 食品安全指标

5.5.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定，铅（Pb）除外。

5.5.2 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

大肠菌群/（MPN/100g）	≤ 300	GB 4789.3
致病毒素（食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物、黄曲霉毒素）	不得检出	GB 5009.111 第二法、GB 5009.22
致病微生物（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10、GB 4789.11

5.5.3 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.6 净含量及允许短缺量

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》的规定。

6 检验方法

T/TEA 002-2019

6.1 感官检验

参考GB/T 23776、GB/T 14487中规定的方法进行测定，详见附录。

6.2 净含量检验

按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次生产的同品种、同规格的产品为一批。

7.2 抽样

按GB/T 8302的规定进行抽样。在成品仓库内随机抽取样品，贴封签，标明产品名称、规格、生产日期、班次、抽样日期、抽样人姓名。每批抽样数独立包装应不少于8个（不含净含量抽样），样品量总数不少于0.5 kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

用于微生物检验的样品，应按无菌操作规程进行抽样。

7.3 检验

7.3.1 原辅材料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

7.3.2 出厂检验

7.3.2.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、灰分和标签。

7.3.2.2 产品出厂

每批产品须经工厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

7.3.3 型式检验

7.3.3.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行

—新产品投产前；

—出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；

—更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；

停产半年及以上，再恢复生产时；

国家市场管理或监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.3.2 检验项目为本标准规定的全部项目

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物检验项目的结果中有一项不符合本标准规定时，判该批产品为不合格产品。

7.4.3 检验项目（除微生物项目外）如有一项（含一项）不合格，应在同批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格，则判该批次产品为不合格产品

8 标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回

8.1 标签和标志

8.1.1 标签

预包装产品的标签应符合GB 7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》和国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号的规定标注，标签中应按本标准第4条的规定标示分类名称，并最少应标明下列事项：

- a) 名称、规格、净含量
- b) 生产日期；
- c) 成分或者配料表；
- d) 生产者的名称、地址、联系方式；
- e) 保质期；
- f) 产品标准代号；
- g) 贮存条件；
- h) 所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；
- i) 生产许可证编号；
- j) 法律、法规规定必须标明的其它事项。

8.1.2 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191《包装储运图示标志》的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装材料应符合GB 9683、GB/T 28118、GB/T 30768的规定。如外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

8.2.2 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 贮存和运输

8.3.1 贮存、运输和装卸的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，产品在运输中必须遮盖，严防中途污染和日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等不良因素，不得与有毒、有害或有异味的物品一同贮存、运输，并做好防虫、防鼠、防霉工作。

8.3.2 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、透气、避光、无异味的室内，仓库周围应无异味气体污染。产品贮存应离地20 cm，离墙50 cm。

8.3.3 在符合以上条件的情况下，产品可长期保存。

8.4 产品召回

按照国家食品药品监督管理总局令第12号《食品召回管理办法》有关规定执行。

附录
(资料性附录)
中期茶感官审评方法

1 总则

1.1 感官审评

是指按照规定的审评程序,依专业审评人员正常视觉、嗅觉、味觉和触觉评定普洱中期茶的色、香、味、形等构成茶叶外形和内质的因素,以确定茶叶的等级和品质。

2 审评

2.1 审评原则

外形审评侧重条索(或形状)和色泽两项因子;内质审评侧重香气、滋味两项因子。

2.2 审评项目

普洱中期茶紧压茶审评项目分外形(条索、整碎、色泽、净度)和内质(香气、汤色、滋味、叶底),见表4。

表4 中期茶紧压茶感官要求

级别	项 目							
	外形				内质			
	形状	松紧	匀净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
六星级	端正匀称 纹理清晰 壮结显毫	紧度适合	匀整洁净	乌褐油润 带毫尖	陈香浓郁 带有木香	陈醇甘滑	深红明亮	肥厚软匀
五星级	端正匀称 纹理清晰 壮实有毫	紧度适合	匀整洁净	乌褐油润	陈香明显	陈醇浓厚	深红明亮	肥厚软匀
四星级	端正匀称 壮直有毫	紧度适合	匀整洁净	乌黑油润	陈香明显	醇厚	橙红明亮	舒展匀整
三星级	稍匀称 粗实	紧度尚适 合	尚匀整 尚洁净	尚乌黑	陈香纯正	醇正	橙红明亮	尚匀整
二星级	稍匀称 粗实/紧细	紧度尚适 合	尚匀整 尚洁净	尚乌黑	有陈香	尚醇正	橙黄尚亮	摊张尚匀
一星级	微匀称 粗松/紧细	泡松/过紧	稍匀整 稍洁净	饼面深褐 带黄片	陈香欠纯	平和	橙黄欠亮	粗老硬杂
无星级	欠匀称 粗松/紧细	泡松/过紧	欠匀整 欠洁净	饼面枯燥 带黄片	失风/陈气	淡薄/苦	浑浊	瘦薄破碎

2.3 审评方法

2.3.1 取样方法

按照GB/T 8302的规定执行。

2.3.2 外形审评

布袋包压型普洱中期茶紧压茶:审评其形状规格、松紧度、匀整度、表面光洁度和色泽。分里、面茶的紧压茶,审评是否起层脱面,包心是否外露等,有否脱落。

模压型普洱中期茶紧压茶：审评形态是否端正、棱角（边缘）是否分明、厚薄是否一致、模纹是否清晰、是否起层脱面。

2.3.3 内质审评

称取有代表性的茶样3.0 g或5.0 g，茶水比（质量体积比）1:50，置于相应的审评杯中，注满沸水，加盖浸泡3 min，按冲泡次序依次等速将茶汤沥入评茶碗中，审评汤色、嗅杯中叶底香气、尝滋味后，进行第二次冲泡，时间5 min，沥出茶汤依次审评汤色、香气、滋味、叶底。结果汤色以第一泡为主评判，香气、滋味以第二泡为主评判。

- a) 汤色:均以深红明亮为好；橙红色为正常；汤色深暗、浑浊者为差。
- b) 香气:比香气的纯异、持久性及高低。以香气浓郁者为好；香纯正为正常，带异味、杂味者为差。
- c) 滋味:比滋味的浓度、顺滑度、回甘度。以入口陈醇顺滑、浓厚、回甘、生津的为好；醇和回甘为正常；带酸味、苦味重、涩味重为差；异味、怪味为劣质茶。
- d) 叶底:以柔软、有光泽、匀齐一致，用手指触摸有弹性为好；色泽花杂、暗淡、碳化，或用手指触摸如泥状为差。

3 结果判定

3.1 评分方法

按照GB/T 23776的规定执行。

3.2 审评因子评分系数

审评因子评分系数见表5。

表5 中期茶审评因子评分系数 %

外形(a)	汤色(b)	香气(c)	滋味(d)	叶底(e)
10	10	25	45	10

3.3 审评记录

用茶叶审评记录表，对每只审评茶样的外形、内质各项审评因子进行评分，并用GB/T 14487或本标准规定的评茶术语具体描述和记录清楚。