ICS 67.140.10
CCS X 55

DB43

湖　南　省　地　方　标　准

DB43/T 657.1—2021
代替DB43/T 659-2011

地理标志产品　安化黑茶
第1部分：黑毛茶

Product of geographical indication　Anhua dark tea

Part 1: Raw dark tea

湖南省标准信息公共服务平台

2021 - 08 - 29 发布　　2021 - 10 - 29 实施

湖南省市场监督管理局　　发 布

湖南省标准信息公共服务平台

目　　次

前言 …… III
1　范围 …… 1
2　规范性引用文件 …… 1
3　术语和定义 …… 1
4　产品分级与实物标准样 …… 2
5　要求 …… 2
6　试验方法 …… 3
7　检验规则 …… 4
8　标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 …… 5
参考文献 …… 6

湖南省标准信息公共服务平台

湖南省标准信息公共服务平台

前　言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

DB43/T 657—2021《地理标志产品 安化黑茶》包括六个部分：

——第 1 部分：黑毛茶；

——第 2 部分：千两茶；

——第 3 部分：湘尖茶；

——第 4 部分：茯茶；

——第 5 部分：黑砖茶；

——第 6 部分：花砖茶。

本文件为 DB43/T 657—2021 的第 1 部分。

本文件代替 DB43/T 659—2011《安化黑茶 黑毛茶》。与 DB43/T 659—2011 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

a） 增加了“要求”章节，增加了“保质期”内容；

b） 增加了“安化黑茶”、“安化黑茶 黑毛茶”的定义；

c） 更改了分级，将“安化黑毛茶分为特级、一级、二级、三级、四级、五级、六级共七级”更改为“安化黑毛茶根据原料嫩度和品质，分为特级、一级（为 1、2、3 等）、二级（为 4、5、6 等）、三级（为 7、8、9 等）”，感官品质和理化指标相应做了修订；

d） 实物标准样由“每三年更换一次”更改为“每五年更换一次”；

e） 理化指标方面，其中“非茶类夹杂物”指标由 0.3%、0.5%更改为“无非茶类夹杂物”，“碎末”指标更改为“粉末”指标，规定由 5%更改为 3%；

f） 删除了卫生指标，均按国家标准执行；

g） 试验方法中“理化指标”增加了“试样制备按 GB/T 8303 的规定执行”，其中水分由按 GB/T 8304 更改为“按 GB 5009.3 的规定执行”，总灰分由按 GB/T 8306 更改为“按 GB 5009.4 的规定执行”；

h） “检验规则”和“标志、标签、包装、运输、贮存和保质期”章节做了细节方面的更改。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由湖南省知识产权局提出。

本文件由湖南省地理标志产品标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：湖南农业大学、湖南省白沙溪茶厂股份有限公司、安化县安化黑茶研究院、安化县茶旅产业发展服务中心、湖南省茶叶研究所、益阳市产商品质量监督检验研究院、湖南华莱生物科技有限公司、中茶安化第一茶厂有限公司、安化县茶业协会、安化云台八角茶业有限公司、湖南千秋界茶业有限公司。

本文件主要起草人：张岭苓、肖力争、黄建安、陈辉球、陈庆、黄静、王伟、肖益平、曾卫军、黎娜、徐耿、田娜、龚意诚、邓鹏飞。

本文件代替文件的历次版本发布情况为：

——DB43/T 659—2011《安化黑茶 黑毛茶》。

湖南省标准信息公共服务平台

湖南省标准信息公共服务平台

地理标志产品 安化黑茶　第1部分：黑毛茶

1　范围

本文件规定了地理标志产品 安化黑茶 黑毛茶的术语和定义、产品分级与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于地理标志产品 安化黑茶 黑毛茶的生产加工与贸易。

2　规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 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 17924　地理标志产品标准通用要求

GB/T 18795　茶叶标准样品制备技术条件

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 32719.1　黑茶　第1部分：基本要求

GH/T 1070　茶叶包装通则

DB43/T 657　地理标志产品　安化黑茶

DB43/T 658　地理标准产品　安化黑茶　茶树栽培技术规程

DB43/T 659.1　地理标志产品　安化黑茶加工技术规程　第1部分：黑毛茶加工

DB43/T 659.2　地理标志产品　安化黑茶加工技术规程　第2部分：成品茶加工

DB43/T 1736　安化黑茶贮存通则

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

湖南省标准信息公共服务平台

3.1

安化黑茶　Anhua dark tea

以安化黑茶 黑毛茶为原料，按照 DB43/T 659.2 所规定的工艺加工生产的具有 DB43/T 657 所规定品质特征的各类黑茶成品。

3.2

安化黑茶　黑毛茶　the raw Anhua dark tea

又称安化黑毛茶，以 DB43/T 658 附录 A 界定区域内适制安化黑茶的安化云台山大叶种、槠叶齐、安化群体种等茶树品种鲜叶为原料，按照 DB43/T 659.1 所规定工艺加工的毛茶。

4　产品分级与实物标准样

4.1　分级

根据原料嫩度和品质，分为特级、一级（含 1、2、3 等）、二级（含 4、5、6 等）和三级（含 7、8、9 等）。

4.2　实物标准样

4.2.1　各等级按本文件的技术要求分别设一个实物标准样，各为其品质的最低限。

4.2.2　实物标准样按 GB/T 18795 的要求制备。实物标准样保存于阴凉、干燥、清洁、无异味的环境中，每五年更换一次。

4.2.3　实物标准样由安化县茶叶行政主管部门组织制定。

5　要求

5.1　基本要求

5.1.1　具有产品正常的色、香、味，无异味、无异嗅、无劣变。

5.1.2　无非茶类夹杂物，不着色、无任何添加剂。

5.1.3　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　感官品质

级别	等级	外形	内质			
			汤色	香气	滋味	叶底
特级		色泽乌黑油润，条索紧结有锋苗，较匀整。	橙黄，较明亮	清香高长 或带松烟香	浓醇回甘	嫩软，较匀整，黄褐较亮
一级	1 等	色泽乌黑油润，条索紧结较匀	橙黄，较明亮	清香较浓 或带松烟香	浓厚	肥嫩，尚匀整，黄褐较亮
	2 等	色泽黑褐润，条索肥壮尚匀	橙黄较明亮	清香或带松烟香	较浓厚	较肥嫩，尚匀整，黄褐尚亮
	3 等	色泽黑褐尚润，条索肥壮尚匀	橙黄尚明亮	清香或带松烟香	尚浓厚	尚肥嫩，尚匀整，黄褐尚亮

湖南省标准信息公共服务平台

表 1　感官品质（续）

级别	等级	外形	内质			
			汤色	香气	滋味	叶底
二级	4 等	色泽黑褐油润，条索蓬松尚匀，带嫩茎	橙黄明亮	纯正或带松烟香	纯厚	肥厚较软，尚匀整，带嫩茎，黄褐较亮
	5 等	色泽黑褐较润，条索蓬松尚匀，带嫩茎	橙黄较明亮	纯正或带松烟香	较纯厚	肥厚尚软，带嫩茎，黄褐尚亮
	6 等	色泽黑褐、黄褐或带竹青色，尚润，外形呈泥鳅条，有梗，尚匀净。	橙黄较亮	纯正或带松烟香	尚浓	尚肥厚，尚匀，尚亮
三级	7 等	色泽黑褐、黄褐或带竹青色，尚润，外形呈泥鳅条，有梗、带红梗，尚匀净。	黄尚亮	纯正	纯和	尚肥厚，尚匀，尚亮
	8 等	色泽黄褐略花杂，条索粗壮多折皱叶，有梗。	淡黄稍暗	平正	粗淡	稍粗，尚匀，多摊张
	9 等	色泽黄褐略花杂，条索粗壮多折皱叶，有梗。	淡黄稍暗	平正	粗淡	稍粗，尚匀，多摊张

5.3　理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2　理化指标

项目		特级	一级		二级		三级	
			1 等	2、3 等	4 等	5、6 等	7 等	8、9 等
水分/（g/100g）	≤	10.0	11.0		12.0		12.0	
总灰分/（g/100g）	≤	7.0	8.0		8.0		8.0	
茶梗(质量分数)/%	≤	3.0	8.0	10.0	12.0	15.0	15.0	18.0
粉末(质量分数)/%	≤	3.0						
水浸出物(质量分数)/%	≥	30.0	28.0	26.0	25.0	24.0	22.0	

5.4　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　取样

按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2 试样制备

按 GB/T 8303 的规定执行。

6.3 感官品质

按 GB/T 14487 和 GB/T 23776 的规定执行。

6.4 理化指标

6.4.1 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

6.4.2 粉末

按 GB/T 8311 的规定执行。

6.4.3 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

6.4.4 总灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

6.4.5 茶梗

按 GB/T 9833.1 的规定执行。

6.5 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 抽样

7.1.1 抽样以“批”为单位。在生产和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 抽样按 GB/T 8302 的规定执行。

7.2 检验分类

7.2.1 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验的项目为感官品质、水分、灰分、茶梗及净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件第 5 章所要求的全部项目，检验周期每年一次。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

湖南省标准信息公共服务平台

a） 产品定型投产时；
b） 原料、工艺、机具有较大改变，可能影响产品质量时；
c） 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
d） 停产半年以上恢复生产时；
e） 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

7.3.1 所有检验项目符合本文件，均判定为合格产品。
7.3.2 检验项目如不符合本文件时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本文件，判定该批产品为不合格品。

8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标志、标签

8.1.1 产品的标志、标签应符合 GB 7718、GB/T 17924 和国家的有关规定。运输包装的储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
8.1.2 标识应符合《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。
8.1.3 有机认证、绿色认证、地理标志等专用标志应在获得资格后按国家有关规定使用。

8.2 包装

应符合 GB 23350、GH/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 DB43/T 1736 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。

湖南省标准信息公共服务平台

参 考 文 献

[1] 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）

[2] 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）

湖南省标准信息公共服务平台