



411645S-2024



开封大宋官茶业有限公司企业标准

Q/KDC 0002S-2024

发酵茶（黑茶）

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

开封大宋官茶业有限公司 发布

前 言

本标准由开封大宋官茶业有限公司提出并起草。

本标准起草人：牛华丽，牛叶青，王贝贝，王彬彬，刘欢欢。

本标准自实施之日起代替 Q/KDC 0002S-2020（备案号：414729S-2020）

H N

Q B

发酵茶（黑茶）

1 范围

本标准规定了发酵茶（黑茶）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以山茶属茶种茶树【*Camellia sinensis* (L.) O.kuntze】的鲜叶和嫩梢为原料，采用大宋官茶制作技艺（经过筛分、渥堆、过黄、发酵、压饼或不压饼、干燥、成品包装）而成的发酵茶（黑茶）。

根据原料工艺不同：分为散状发酵茶（黑茶）和压制发酵茶（黑茶）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 山茶属茶种茶树【*Camellia sinensis* (L.) O.kuntze】的鲜叶和嫩梢应新鲜、洁净，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	条状、螺旋状或饼状、砖形状	GB/T 23776
色泽	棕褐色或黄褐色	
气味	纯正，有菌花香，无异味	
滋味	冲泡后，具有本品特有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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
	散状发酵茶（黑茶）	压制发酵茶（黑茶）	
水分（质量分数），%	≤ 12.0	15.0（计重水分12.0）	GB 5009.3
总灰分（质量分数），%	≤ 8.0	8.5	GB 5009.4
水浸出物（质量分数），%	≥ 24.0	22.0	GB/T 8305
粉末（质量分数），%	≤ 1.5	--	GB/T 8311

茶梗（质量分数），%	≤	20.0（其中长于30mm的茶梗不得超过1.0%）	GB/T 9833.1
非茶类夹杂物（质量分数），%	≤	0.2	GB/T 9833.1
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	4.0	GB 5009.12
六六六（HCB），mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT），mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19
顺式氰戊菊酯，mg/kg	≤	2.0	GB/T 5009.146
氟氰戊菊酯，mg/kg	≤	20	GB/T 5009.146
氯氰菊酯，mg/kg	≤	20	GB/T 5009.146
溴氰菊酯，mg/kg	≤	10	GB/T 5009.146
氯菊酯，mg/kg	≤	20	GB/T 5009.146
乙酰甲胺磷，mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.103
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 采用计重水分换算成品茶的净含量。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产过程的卫生规范

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、总灰分、粉末、茶梗、非茶类夹杂物、净含量及允许短缺量。
型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以山茶属茶种茶树【*Camellia sinensis* (L.) O.kuntze】的鲜叶和嫩梢为原料，采用大宋官茶制作技艺（经过筛分、渥堆、过黄、发酵、压饼或不压饼、干燥、成品包装）而成的发酵茶（黑茶）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 32719.1 《黑茶 第1部分：基本要求》的要求制订本企业标准，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封大宋官茶业有限公司

H N
Q B