

ICS 67.140.10  
X 55



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 13738.1—1997  
neq ISO 3720:1986

---

## 第一套红碎茶

The first set of broken black tea

1997-06-16 发布

1997-12-01 实施

---

国家技术监督局 发布

## 前 言

红碎茶是国际茶叶市场最主要的茶类,占世界茶叶贸易量 80%,在我国也是仅次于绿茶的主要出口茶类。

本标准非等效采用 ISO 3720:1986《红茶——定义及基本要求》。

我国已于 1984 年承认 ISO 3720,该标准已被 30 多个产、销红茶的主要国家所承认,并被联合国贸发会组织的茶叶出口国专家会议确认为红茶最低出口标准。该标准规定茶叶质量通常由有丰富经验的评茶师进行感官品质评审,在怀疑产品掺假或出现异常特性情况下进行化学分析。标准规定了总灰分、水溶性灰分、酸不溶性灰分、水溶性灰分碱度、粗纤维和水浸出物六项化学成分要求及试验方法。

我国红碎茶按品种和产品质量分四套,1967 年颁布了红碎茶第一、二、三、四套实物标准样,作为产品质量评审的依据,1981 年颁布出口茶叶暂行标准 WMB 48—1981(1)《茶叶品质规格》,规定了红碎茶(不分套)的水分、总灰分、粉末三项理化检验最高限量指标和感官品质文字要求。1992 年颁布 GB/T 13738.2《第二套红碎茶》和 GB/T 13738.4《第四套红碎茶》。本标准是 GB/T 13738 系列标准之一。

GB/T 13738 系列标准是在 ISO 3720 的基础上,根据现行实物标准样和生产样品分析测试结果制定的。技术要求内容除 ISO 3720 规定外,又增加了感官品质、卫生品质和水分、粉末两项理化品质要求,比 ISO 3720 更具先进性、可行性,标准总水平较高于 ISO 3720。

本标准的附录 A 是标准的附录。它是在总结了国内外红茶感官审评方法的基础上,通过反复试验,经有关单位及专家认可的红碎茶感官审评方法。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由中华全国供销合作总社科技工业部归口。

本标准起草单位:中华全国供销合作总社杭州茶叶研究所、云南省茶叶进出口公司、云南省进出口商品检验局。

本标准主要起草人:魏谋成、钟萝、夏祥明、滕平、周卫龙、杨仕宏。

# 中华人民共和国国家标准

## 第一套红碎茶

GB/T 13738.1—1997  
neq ISO 3720:1986

The first set of broken black tea

### 1 范围

本标准规定了第一套红碎茶的定义、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装。  
本标准适用于第一套红碎茶。

### 2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB/T 5009.57—1996 茶叶卫生标准的分析方法
- GB 7718—94 食品标签通用标准
- GB/T 8302—87 茶 取样
- GB/T 8303—87 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
- GB/T 8304—87 茶 水分测定
- GB/T 8305—87 茶 水浸出物测定
- GB/T 8306—87 茶 总灰分测定
- GB/T 8307—87 茶 水溶性灰分和水不溶性灰分测定
- GB/T 8308—87 茶 酸不溶性灰分测定
- GB/T 8310—87 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311—87 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB 9679—88 茶叶卫生标准
- GB 11680—89 食品包装用原纸卫生标准

### 3 定义

本标准采用下列定义。

第一套红碎茶 the first set of broken black tea

采用云南省的大叶种茶树新梢的芽、叶、嫩茎,经过萎凋、揉切、发酵、烘干和整形归类加工工艺制成的茶叶产品。

### 4 要求

#### 4.1 类型、花色

产品按外形规格分为碎茶、片茶、末茶三个类型。按体形大小和产品质量,碎茶分一号、二号、三号、四号、五号,碎茶二号、三号、四号按嫩度又分高、中、低档,计 11 个花色;片茶分一号、三号两个花色;末茶分一号、二号两个花色。共 15 个花色。