



中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1448—2024

雅安藏茶原料要求

Requirements for material of Ya'an Tibetan tea

2024-03-22 发布

2024-09-01 实施

中华全国供销合作总社 发布
中国标准出版社 出版

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。

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。

本文件由中国茶叶流通协会提出。

本文件由全国茶叶标准化技术委员会(SAC/TC 339)归口。

本文件起草单位：国家茶叶产品质量检验检测中心(四川)、中国茶叶流通协会、国家轻工业食品质量监督检测成都站、四川雅茶集团茶业有限公司、雅安茶厂股份有限公司、四川吉祥茶业有限公司、雅安市友谊茶叶有限公司、四川雅安周公山茶业有限公司、四川省雅安市和龙茶业有限公司。

本文件主要起草人：魏晓惠、申卫伟、景磊、张瑜、游鹏、舒太勇、李朝贵、甘玉祥、梅杰、常薇、苏明、包琴、廖祺恺、张荣蓉、伍仲兵、王喆、张会、陈朔、毛彦龙。

雅安藏茶原料要求

1 范围

本文件界定了雅安藏茶原料的术语和定义,规定了雅安藏茶原料的工艺流程、技术要求、检验规则、包装和标识、运输和贮存,描述了相应的检验方法。

本文件适用于雅安藏茶原料茶。

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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 8302 茶 取样
- GB 19965—2005 砖茶含氟量
- GB/T 21728 砖茶含氟量的检测方法
- 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

雅安藏茶原料 material of Ya'an Tibetan tea

以一芽五叶以内的茶树新梢经摊放、杀青、初揉、初烘(或炒)、复揉、复烘(或炒)、渥堆、足烘(或炒)等工序加工而成的雅安藏茶黑毛茶;或者以绿毛茶为原料,经过渥堆等工艺加工形成的雅安藏茶黑毛茶。

4 技术要求

4.1 基本要求

4.1.1 原料中不应添加非茶类物质。

4.1.2 附录 A 给出的拼配方案仅作为参考,企业可采用不同的拼配方案。

4.2 感官品质

感官品质应符合表 1 规定。