

ICS 67.140.10

CCS X 55

# 团 体 标 准

T/YYSCX 007—2024

代替 T/YYSCX 007—2023

## 岳阳调味黄茶

Yueyang Flavored Yellow Tea

2023-10-26 发布

2024-01-01 实施

岳阳市茶叶协会 发布

全国团体标准信息平台

## 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。

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。

本文件代替 T/YYSCX 007—2023 《岳阳黄茶 调味茶》，与 T/YYSCX 007—2023 相比，除编排格式调整外，主要变化如下：

- 更改了标准名称，由“岳阳黄茶 调味茶”更改为“岳阳调味黄茶”，文件中相关术语作对应更改；
- 更改了“规范性引用文件”等要素的引导语；
- 更改了“规范性引用文件”最后两个文件的编排位置，移入“参考文献”；
- 增加了规范性引用文件 GB 30616 《食品安全国家标准 食品用香精》；
- 删除了“术语和定义”中的“岳阳黄叶”术语条目，直接引用 T/YYSCX 001 《岳阳黄茶》界定的术语和定义；
- 增加了所用食品用香精要求，即“所用食品用香精应符合 GB 30616 的规定”；
- 更改了表 1，标题更改为“感官品质要求”，删除“主要原料”一列；
- 删除了使用“岳阳黄茶”地理标志证明商标的相关规定。
- 本文件由岳阳市茶叶协会提出并归口。
- 本文件起草单位：岳阳市国茗黄茶研究院、岳阳市黄茶工程技术研究中心、湖南远山茶业有限责任公司、湖南洞庭山科技发展有限公司、岳阳市巴陵春茶叶研究所、岳阳黄茶产业发展有限公司、临湘市白石千车岭茶业有限公司、华容县长工茶叶专业合作社。

本文件主要起草人：陈奇志、郑剑山、高立献、王岳师、石六梅、杨放、周永峰、彭正伟、唐新道、谢平香。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2023 年首次发布为 T/YYSCX 007—2023；
- 本次为第一次修订。

全国团体标准信息平台

# 岳阳调味黄茶

## 1 范围

本文件规定了以岳阳黄茶为主要原料的调味茶的术语、定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以岳阳黄茶为主要原料的调味茶。

## 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/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 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 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 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB/T 30766 茶叶分类

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GH/T1070 茶叶包装通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

T/YYSXCX 001 岳阳黄茶

### 3 术语和定义

GB/T 14487、GB/T 30766 和 T/YYSXCX 001 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**岳阳调味黄茶** yueyang flavored yellow tea

以岳阳黄茶（岳阳黄叶）为主要原料，加入适量其他食品原料和（或）食品添加剂，经加工制成的采用冲泡(浸泡或煮)方式，供人们饮用的产品。

#### 3.2

**加料调味茶** charging flavored tea

以岳阳黄茶（岳阳黄叶）为主要原料，加入适量其他食品原料制成的调味茶。如：玫瑰黄茶、陈皮黄茶等。

#### 3.3

**加香调味茶** perfuming flavored tea

以岳阳黄茶（岳阳黄叶）为主要原料，加入适量食品用香料、香精等食品添加剂制成的调味茶。如：柠檬黄茶、蜜桃黄茶等。

#### 3.4

**混合调味茶** mixed flavored tea

以岳阳黄茶（岳阳黄叶）为主要原料，同时加入适量其他食品原料和食品用香料、香精等食品添加剂制成的调味茶。如：柠檬枸杞黄茶等。

### 3.5

#### 袋泡调味茶 flavored teabag

以岳阳黄茶（岳阳黄叶）为主要原料，加入适量其他食品原料和（或）食品用香料、香精等食品添加剂，经加工形成一定的规格，用过滤材料包装制成的调味茶产品。如：袋泡玫瑰黄茶、袋泡陈皮黄茶等。

### 3.6

#### 紧压调味茶 compressed flavored tea

以岳阳黄茶（岳阳黄叶）为主要原料，加入适量其他食品原料和（或）植物类食品用天然单体香料，经汽蒸、压制、干燥等加工工艺制成的调味茶产品。如：紧压陈皮黄茶、紧压玫瑰黄茶、紧压荷叶黄茶、紧压菊花黄茶等。

## 4 产品分类、等级和实物标准样

4.1 岳阳调味黄茶根据产品外观和加工方法分为3大类：非紧压调味茶、紧压调味茶、袋泡调味茶；非紧压调味茶根据配料又分为3类：加料调味茶、加香调味茶、混合调味茶。

4.2 依据主要原料（岳阳黄茶）的品质，岳阳调味黄茶产品相应分为3个等级：特级、一级、二级。

4.3 不设实物标准样，由企业按加工工艺要求留样。

## 5 要求

### 5.1 原料要求

5.1.1 所用岳阳黄茶应符合 T/YYSCX 001 的规定。

5.1.2 所用其他食品原料应无变质、无异味、无虫蛙、无异物；并符合相关标准和国家相关规定。

5.1.3 所用食品添加剂应符合相关标准的要求。

5.1.4 所用食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

5.1.5 袋泡调味茶所用滤袋材料和辅助材料应符合相关标准的要求。

5.1.6 岳阳紧压调味黄茶可以适量加入其他食品原料和（或）植物类食品用天然单体香料。

## 5.2 感官品质

应符合表 1 的规定。

表 1 感官品质要求

等级	感官品质
特级	无霉变、无劣变、无异物；外形、香气、滋味、汤色、叶底，均具有产品应有的特点；茶叶的叶底与特级岳阳黄叶的要求相同
一级	无霉变、无劣变、无异物；外形、香气、滋味、汤色、叶底，均具有产品应有的特点；茶叶的叶底与一级岳阳黄叶的要求相同
二级	无霉变、无劣变、无异物；外形、香气、滋味、汤色、叶底，均具有产品应有的特点；茶叶的叶底与二级岳阳黄叶的要求相同

## 5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化项目和指标

项目	指标
水分/%（质量分数） ≤	加香调味茶 9.0，袋泡加香调味茶 9.0，其余 12.0
总灰分/%（质量分数） ≤	10.0

## 5.4 卫生指标

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 5.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 5.7 生产经营过程的食品安全要求

在原料采购、加工、运输、验收、贮存、分装、包装、销售等生产经营过程中的食品安全要求应符合 GB 14881 和 GB 31621 的规定。

# 6 试验方法

## 6.1 感官品质

取适量试样置于白色样盘中，在自然光下观察色泽和形态。称取混匀试样 3-10g 置入带盖评茶杯中，按照茶水质量比 1:50 加入沸水，浸泡 5 min 后，将茶汤沥入评茶碗中，观察汤色，闻嗅叶底香气，审评茶汤滋味。其他审评方法参照 GB/T 23776 的规定执行。若产品包装规定了推荐饮用方法，按照推荐饮用方法进行冲泡。

## 6.2 理化指标

6.2.1 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2.2 水分按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.3 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

## 6.3 卫生指标

6.3.1 污染物限量按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药最大残留限量按 GB 2763 的规定执行。

## 6.4 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 取样

7.1.1 取样以“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，同批产品的品质和规格应一致。

7.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

### 7.2 检验

#### 7.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、净含量、标签。

#### 7.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件第 5 章要求中的全部项目，检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 如原料或加工条件有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- c) 国家质量监督机构提出要求时。

### 7.3 判定规则

#### 7.3.1 判定原则

结果判定分为实物质量判定、标签判定和综合判定三部分，实物质量和标签均合格时，综合判定合格；实物质量或标签有一项不合格时，综合判定不合格。

### 7.3.2 实物质量判定

按本文件规定的项目，全部符合规定，判定为合格；任一项不符合规定，判定为不合格。

### 7.3.3 标签判定

全部项目均符合 GB 7718，判定为合格；有任一项不符合 GB 7718，判定为不合格。

### 7.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样或同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

## 8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

### 8.1 标志、标签

8.1.1 产品的标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 产品的标签应符合 GB 7718 和《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 使用新食品原料和按照传统既是食品又是中药材的物质生产的产品，应按相关规定标明不适宜食用人群及食用量。

### 8.2 包装

应符合 GB/T 1070 的规定。

### 8.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

### 8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。贮存在清洁、阴凉、通风干燥无异味处，严禁与有害、有毒、有异味、易污染的物品混存。

加香调味茶、混合调味茶、袋泡调味茶，其食品标签标示的“贮存条件”为：阴凉干燥处保存，开封后需冷藏。

#### 8.5 保质期

在符合 8.4 规定的前提下，本文件所定义的紧压调味茶可长期保存，非紧压调味茶和袋泡调味茶的保质期由生产企业根据具体产品的品质变化规律确定。

### 参考文献

- [1] GH/T 1231—2018 加香调味茶
  - [2] GH/T 1247—2019 调味茶
  - [3] T/CTSS 16—2020 袋泡调味茶
  - [4] 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令〔2005〕第75号令）
  - [5] 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〔2009〕第123号令）
-