

湖南省农业技术规程

HNZ233—2019

桑叶黑茶加工通用技术规程

General Technological Specification for Mulberry Dark Tea
Processing

湖南省农业农村厅制定

发布日期：2019 年 12 月 31 日

桑叶黑茶加工通用技术规程

1 范围

本规程规定了桑叶黑茶加工的加工要求，加工技术，质量要求，标志、标签、包装、运输和贮存等技术规范。

本标准适用于各类桑叶黑茶成品茶的加工。

2 产品分类

桑叶黑茶包括桑叶湘尖茶、桑叶花砖茶、桑叶黑砖茶、桑叶茯砖茶、桑叶千两茶等五大类。

3 加工要求

3.1 原料

纯桑叶黑茶以桑叶黑毛茶为原料，桑叶黑毛茶原料的指标应符合 HNZ 207 的要求；复配桑叶黑茶以桑叶黑毛茶拼配黑毛茶为原料，黑毛茶原料的指标应符合 DB43/T 659 的要求。

3.2 加工厂、加工设施、加工人员

应符合 GB/T 32744、NY/T 5019、DB43/T 655、HNZ 207 的要求。

4 加工技术

桑叶黑茶产品的加工工艺流程和工艺技术符合 NY/T 5019 和 DB43/T 658 的原则要求，按产品类别、等级和原料状况，采用匹配的桑叶黑茶工艺流程和工艺要求进行加工。

4.1 桑叶湘尖茶基本加工工艺流程

原料→筛分整理→拼堆→计量→汽蒸→灌篓→压制定型→晾置干燥→包装→入库

4.2 桑叶花砖茶基本加工工艺流程

原料→渥堆→干燥→筛分整理→拼堆→计量→汽蒸→压制定型→干燥→包装→入库

4.3 桑叶黑砖茶基本加工工艺流程

原料→渥堆→干燥→筛分整理→拼堆→计量→汽蒸→压制定型→干燥→包装→入库

4.4 桑叶茯砖茶基本加工工艺流程

原料→筛分整理→拼堆→渥堆→计量→汽蒸→压制定型→发花干燥→包装→入库

4.5 桑叶千两茶基本加工工艺流程

原料→筛分整理→拼堆→计量→汽蒸→装篓→踩制→晾置→包装→入库

5 质量要求

桑叶黑茶产品基本要求符合 GB/T 3219. 1 的规定，卫生指标应符合 GB2672 和 GB2673 的规定。

5.1 桑叶湘尖茶质量

按附录 A 的要求执行。

5.2 桑叶花砖茶质量

按附录 B 的要求执行。

5.3 桑叶黑砖茶质量

按附录 C 的要求执行。

5.4 桑叶茯砖茶质量

按附录 D 的要求执行。

5.5 桑叶千两茶质量

按附录 E 的要求执行。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志标签

标志应符合 GB/T 191 的规定，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。

6.2 包装

应符合 GH/T 1070 的规定。

6.3 运输

运输工具应该清洁、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。装卸时应轻装轻卸。

6.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

7 术语和定义

桑叶黑茶：以桑叶黑毛茶或以桑叶黑毛茶拼配黑毛茶为原料，按照特定的加工工艺生产的具有独特品质特征的各类桑叶黑茶成品，包括桑叶湘尖茶、桑叶花砖茶、桑叶黑砖茶、桑叶茯砖茶、桑叶千两茶等五大类。

8 引用文件和参考资料

GB/T 191 包装储运图示标志

HNZ233—2019

GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 32719.1 黑茶 第1部分 基本要求

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GB 7718 食品标签通用标准

GH/T 1070 茶叶包装通则

NY/T 5019 无公害食品茶叶加工技术规程

DB43/T 655 安化黑茶加工通用技术要求

DB43/T 659 安化黑茶 黑毛茶

HNZ207 湖南桑叶黑毛茶加工技术规程

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

编写单位：湖南省蚕桑科学研究所、湖南农业大学、安化县云天阁茶业有限公司

编写人员：颜新培、李一平、李飞鸣、李云、肖文军、邵元元、肖建中、邹湘月、李劲峰、黄超云、李林枫、向晓恒、丁孟兵。

附件 A

1 等级要求

桑叶湘尖茶包括纯桑叶湘尖茶和复配桑叶湘尖茶两大类，每类分天尖、贡尖、生尖三个等级。

2 实物样

标准实物样和合同样为产品质量的最低界限，每 3 年更换 1 次。

3 感官品质

桑叶湘尖茶感官品质要求如表 1、表 2。

表 1 纯桑叶湘尖茶感官品质

名称	外形	汤色	香气	滋味	叶底
桑叶天尖茶	团块状，有一定的结构力，搓散团快，茶叶紧结，扁直、乌黑	浅绿带黄	清 香馥郁	浓厚回甘，滑	黄褐夹带青褐，叶张较完整，尚嫩，匀整。
桑叶贡尖茶	团块状，有一定的结构，搓散团块，茶叶紧实，扁直、油黑带褐	浅黄明亮	清 香尚浓	纯厚回甘，滑	青褐，叶片尚规整
桑叶生尖茶	团块状，有一定的结构力，搓散团块，茶叶粗壮，呈泥鳅条，黑褐	浅黄明亮	清 香尚浓	纯和回甘，滑	青褐、叶片摊张显叶柄

表 2 复配桑叶湘尖茶感官品质

名称	外形	汤色	香气	滋味	叶底
桑叶天尖茶	团块状，有一定的结构力，搓散团快，茶叶紧结，扁直、乌黑油润	红黄	高纯	浓厚回甘	黄褐夹带棕褐，叶张较完整，尚嫩，匀整。
桑叶贡尖茶	团块状，有一定的结构，搓散团块，茶叶紧实，扁直、油黑带褐	橙黄	尚高	醇厚回甘	棕褐，叶片较完整
桑叶生尖茶	团块状，有一定的结构力，搓散团块，茶叶粗壮，呈泥鳅条，黑褐	橙红	纯正	醇和回甘	黑褐、宽大肥厚

4 理化指标

桑叶湘尖茶理化指标应符合表 3、表 4 的规定。

表 3 纯桑叶湘尖茶理化指标

产品	水分 (%) ≤	总灰分 (%) ≤	茶梗 (%) ≤	非桑茶类夹杂物 (%) ≤	水浸出物 (%) ≥
桑叶天尖茶	12.0 (计重水分 12.0%)	7.0	5	0.3	23
桑叶贡尖茶	14.0 (计重水分 12.0%)	7.5	6	0.5	22
桑叶生尖茶	14.0 (计重水分 12.0%)	8.0	15	0.7	21

表 4 复配桑叶湘尖茶理化指标

产品	水分 (%) ≤	总灰分 (%) ≤	茶梗 (%) ≤	非桑茶类夹杂物 (%) ≤	水浸出物 (%) ≥
桑叶天尖茶	12.0 (计重水分 12.0%)	7.0	10	0.3	24
桑叶贡尖茶	14.0 (计重水分 12.0%)	7.5	18	0.5	23
桑叶生尖茶	14.0 (计重水分 12.0%)	8.0	20	0.7	22

5 安全卫生指标

桑叶湘尖茶的安全卫生项目及指标详见表 5。

表 5 桑叶湘尖茶安全卫生指标

项目	指标
氟 (以 F 计, mg/kg) ≤	300
铅 (以 Pb 计, mg/kg) ≤	5
稀土 (mg/kg) ≤	2
氯菊酯 (mg/kg) ≤	20
氯氰菊酯 (mg/kg) ≤	20
氟氰戊菊酯 (mg/kg) ≤	20
溴氰菊酯 (mg/kg) ≤	10
顺式氰戊菊酯 (mg/kg) ≤	2
杀螟硫磷 (mg/kg) ≤	0.5
六六六 (BHC, mg/kg) ≤	0.2
滴滴涕 (DDT, mg/kg) ≤	0.2
乙酰甲胺磷 (mg/kg) ≤	0.1

6 净含量

桑叶湘尖茶成品净含量负偏差允许范围符合表 6 要求。

表 6 桑叶湘尖茶净含量允许负偏差

净含量	负偏差	
	占净含量的百分比（%）	以克（g）计
5g~50g	9	—
50g~100g	—	4.5
100g~200g	4.5	—
200g~300g	—	9
300g~500g	3	—
500g~1kg	—	15
1kg~10kg	1.5	—

附件 B

1 等级要求

桑叶花砖茶包括纯桑叶花砖茶和复配桑叶花砖茶两大类。

2 实物样

标准实物样和合同样为产品质量的最低界限，每 3 年更换 1 次。

3 感官品质

桑叶花砖茶感官品质要求如表 1、表 2。

表 1 纯桑叶花砖茶感官品质

名称	外形	汤色	香气	滋味	叶底
桑叶花砖茶	砖面平整，花纹图案清晰，棱角分明，厚薄一致，色泽黑褐，无霉菌	橙黄或浅黄	纯正，或稍带松烟香	浓厚、微涩，滑	黄褐带青，叶张尚完整，带梗

表 2 复配桑叶花砖茶感官品质

名称	外形	汤色	香气	滋味	叶底
桑叶花砖茶	砖面平整，花纹图案清晰，棱角分明，厚薄一致，乌黑油润，无霉菌	红黄	纯正，或带松烟香	醇厚、微涩	黄褐、叶片尚均整、带梗

4 理化指标

桑叶花砖茶理化指标应符合表 3、表 4 的规定。

表 3 纯桑叶花砖茶理化指标

产品	水分 (%) ≤	总灰分 (%) ≤	茶梗 (%) ≤	非桑茶类夹杂物 (%) ≤	水浸出物 (%) ≥
桑叶花砖茶	12.0 (计重水分 12.0%)	7.0	15 (其中大于 30mm 的叶柄不得超过总重量的 0.5%)	0.5	22

表 4 复配桑叶花砖茶理化指标

产品	水分 (%) ≤	总灰分 (%) ≤	茶梗 (%) ≤	非桑茶类夹杂物 (%) ≤	水浸出物 (%) ≥
桑叶花砖茶	12.0 (计重水分 12.0%)	7.0	15 (其中大于 30mm 的叶柄不得超过总重量的 0.5%)	0.5	23

5 安全卫生指标

桑叶花砖茶的安全卫生项目及指标详见表 5。

表 5 桑叶花砖茶安全卫生指标

项目	指标
氟（以 F 计，mg/kg） ≤	300
铅（以 Pb 计，mg/kg） ≤	5
稀土（mg/kg） ≤	2
氯菊酯（mg/kg） ≤	20
氯氰菊酯（mg/kg） ≤	20
氟氰戊菊酯（mg/kg） ≤	20
溴氰菊酯（mg/kg） ≤	10
顺式氰戊菊酯（mg/kg） ≤	2
杀螟硫磷（mg/kg） ≤	0.5
六六六（BHC，mg/kg） ≤	0.2
滴滴涕（DDT，mg/kg） ≤	0.2
乙酰甲胺磷（mg/kg） ≤	0.1

6 净含量

桑叶花砖茶成品净含量负偏差允许范围符合表 6 要求。

表 6 桑叶花砖茶净含量允许负偏差

净含量	负偏差	
	占净含量的百分比（%）	以克（g）计
5g~50g	9	—
50g~100g	—	4.5
100g~200g	4.5	—
200g~300g	—	9
300g~500g	3	—
500g~1kg	—	15
1kg~10kg	1.5	—

附件 C

1 等级要求

桑叶黑砖茶包括纯桑叶黑砖茶和复配桑叶黑砖茶两大类。

2 实物样

标准实物样和合同样为产品质量的最低界限，每 3 年更换 1 次。

3 感官品质

桑叶黑砖茶感官品质要求如表 1、表 2。

表 1 纯桑叶黑砖茶感官品质

名称	外形	汤色	香气	滋味	叶底
桑叶黑砖茶	砖面平整，花纹图案清晰，棱角分明，厚薄一致，色泽黑褐，无霉菌	浅黄明亮	纯正，或略带松烟香	纯厚、微涩，滑	青褐夹带棕褐，叶张均匀，有梗

表 2 复配桑叶黑砖茶感官品质

名称	外形	汤色	香气	滋味	叶底
桑叶黑砖茶	砖面平整，花纹图案清晰，棱角分明，厚薄一致，色泽黑褐，无霉菌	红黄	纯正，或带松烟香	醇厚、微涩	棕褐、叶张完整、有梗

4 理化指标

桑叶黑砖茶理化指标应符合表 3、表 4 的规定。

表 3 纯桑叶黑砖茶理化指标

产品	水分 (%) ≤	总灰分 (%) ≤	茶梗 (%) ≤	非桑茶类夹杂物 (%) ≤	水浸出物 (%) ≥
桑叶花砖茶	12.0 (计重水分 12.0%)	7.0	15 (其中大于 30mm 的叶柄不得超过总重量的 0.5%)	0.5	22

表 4 复配桑叶黑砖茶理化指标

产品	水分 (%) ≤	总灰分 (%) ≤	茶梗 (%) ≤	非桑茶类夹杂物 (%) ≤	水浸出物 (%) ≥
桑叶花砖茶	12.0 (计重水分 12.0%)	7.0	15 (其中大于 30mm 的叶柄不得超过总重量的 0.5%)	0.5	23

5 安全卫生指标

桑叶黑砖茶的安全卫生项目及指标详见表 5。

表 5 桑叶黑砖茶安全卫生指标

项目	指标
氟（以 F 计，mg/kg） ≤	300
铅（以 Pb 计，mg/kg） ≤	5
稀土（mg/kg） ≤	2
氯菊酯（mg/kg） ≤	20
氯氰菊酯（mg/kg） ≤	20
氟氰戊菊酯（mg/kg） ≤	20
溴氰菊酯（mg/kg） ≤	10
顺式氰戊菊酯（mg/kg） ≤	2
杀螟硫磷（mg/kg） ≤	0.5
六六六（BHC，mg/kg） ≤	0.2
滴滴涕（DDT，mg/kg） ≤	0.2
乙酰甲胺磷（mg/kg） ≤	0.1

6 净含量

桑叶黑砖茶成品净含量负偏差允许范围符合表 6 要求。

表 6 桑叶黑砖茶净含量允许负偏差

净含量	负偏差	
	占净含量的百分比（%）	以克（g）计
5g~50g	9	—
50g~100g	—	4.5
100g~200g	4.5	—
200g~300g	—	9
300g~500g	3	—
500g~1kg	—	15
1kg~10kg	1.5	—

附件 D

1 等级要求

桑叶茯砖茶包括纯桑叶茯砖茶和复配桑叶茯砖茶两大类，每类分一、二、三级茯砖茶 3 个等级。

2 实物样

标准实物样和合同样为产品质量的最低界限，每 3 年更换 1 次。

3 感官品质

桑叶茯砖茶感官品质要求如表 1、表 2。

表 1 纯桑叶茯砖茶感官品质

名称	外形	汤色	香气	滋味	叶底
一级茯砖茶	砖面平整，边角分明，厚薄一致，松紧适宜，发花茂盛，青褐带黄	浅黄或橙黄明亮	菌花香纯正	鲜醇回甘，滑	棕青敞亮、叶片尚均整
二级茯砖茶	砖面平整，边角分明，厚薄基本一致，松紧适度，发花普遍茂盛。色泽青褐	浅黄或橙黄明亮	纯正菌花香	醇和回甘，滑	棕青敞亮、叶片尚规整，显叶柄
三级茯砖茶	砖面平整，边角分明，厚薄基本一致，松紧适度，发花普遍茂盛。色泽青褐	浅黄或橙黄明亮	纯正菌花香	纯和回甘，滑	棕青敞亮、叶片摊张显叶柄

表 2 复配桑叶茯砖茶感官品质

名称	外形	汤色	香气	滋味	叶底
一级茯砖茶	松紧适宜，发花茂盛，外形规格一致	棕红尚亮	菌花香浓郁纯正	醇和回甘	黑棕敞亮、叶片尚均整、显叶柄
二级茯砖茶	砖面平整，边角分明，厚薄基本一致，压制松紧适度，发花普遍茂盛	棕红尚亮	纯正菌花香	醇厚回甘	黑棕敞亮、叶片尚规整，显梗显叶柄
三级茯砖茶	砖面平整，边角分明，厚薄基本一致，压制松紧适度，发花普遍茂盛	棕红尚亮	纯正菌花香	醇厚或纯和	黑棕敞亮、叶片摊张、显梗显叶柄

4 理化指标

桑叶茯砖茶理化指标应符合表 3、表 4 的规定。

表 3 纯桑叶茯砖茶理化指标

产品	水分 (%) ≤	总灰分 (%) ≤	茶梗 (%) ≤	非桑茶类 夹杂物 (%) ≤	水浸出 物 (%) ≥	冠突散囊菌 (菌数/克干 茶)
一级茯 砖茶	12.0 (计重水分 12.0%)	7.0	10(其中大于 20mm 的叶柄不得超过 总重量的 0.5%)	0.3	23	30×10 ⁴ 注：本指标为 参考指标
二级茯 砖茶	14.0 (计重水分 12.0%)	7.5	18(其中大于 20mm 的叶柄不得超过 总重量的 0.5%)	0.5	22	30×10 ⁴ 注：本指标为 参考指标
三级茯 砖茶	14.0 (计重水分 12.0%)	8.0	20(其中大于 20mm 的叶柄不得超过 总重量的 0.5%)	0.7	21	30×10 ⁴ 注：本指标为 参考指标

表 4 复配桑叶茯砖茶理化指标

产品	水分 (%) ≤	总灰分 (%) ≤	茶梗 (%) ≤	非桑茶类 夹杂物 (%) ≤	水浸出 物 (%) ≥	冠突散囊菌 (菌数/克干 茶)
一级茯 砖茶	12.0 (计重 水分 12.0%)	7.0	10(其中大于 30mm 的茶梗不得超过 总重量的 0.5%)	0.3	24	30×10 ⁴ 注：本指标为 参考指标
二级茯 砖茶	14.0 (计重 水分 12.0%)	7.5	18(其中大于 30mm 的茶梗不得超过 总重量的 0.5%)	0.5	23	30×10 ⁴ 注：本指标为 参考指标
三级茯 砖茶	14.0 (计重 水分 12.0%)	8.0	20(其中大于 30mm 的茶梗不得超过 总重量的 0.5%)	0.7	22	30×10 ⁴ 注：本指标为 参考指标

5 安全卫生指标

桑叶茯砖茶的安全卫生项目及指标详见表 5。

表 5 桑叶茯砖茶安全卫生指标

项目	指标
氟 (以 F 计, mg/kg) ≤	300
铅 (以 Pb 计, mg/kg) ≤	5
稀土 (mg/kg) ≤	2
氯菊酯 (mg/kg) ≤	20

氯氰菊酯 (mg/kg)	≤	20
氟氰戊菊酯 (mg/kg)	≤	20
溴氰菊酯 (mg/kg)	≤	10
顺式氰戊菊酯 (mg/kg)	≤	2
杀螟硫磷 (mg/kg)	≤	0.5
六六六 (BHC, mg/kg)	≤	0.2
滴滴涕 (DDT, mg/kg)	≤	0.2
乙酰甲胺磷 (mg/kg)	≤	0.1

6 净含量

各种桑叶茯砖茶成品净含量负偏差允许范围符合表 6 要求。

表 6 桑叶茯砖茶净含量允许负偏差

净含量	负偏差	
	占净含量的百分比 (%)	以克 (g) 计
5g~50g	9	—
50g~100g	—	4.5
100g~200g	4.5	—
200g~300g	—	9
300g~500g	3	—
500g~1kg	—	15
1kg~10kg	1.5	—

附件 E

1 等级要求

桑叶千两茶包括纯桑叶千两茶和复配桑叶千两茶两大类。

2 实物样

标准实物样和合同样为产品质量的最低界限，每 3 年更换 1 次。

3 感官品质

桑叶千两茶感官品质要求如表 1、表 2。

表 1 纯桑叶千两茶感官品质

名称	外形	汤色	香气	滋味	叶底
桑叶千两茶	茶叶外形色泽黑褐，圆柱体形，压制紧密，无蜂窝巢状，茶叶紧结或有“金花”	浅黄或橙黄	纯正或稍带松烟香，陈茶带陈香味	浓厚，新茶微涩，回甘，滑，陈茶醇和甜润	深褐或棕褐，尚匀，叶片较完整

表 2 复配桑叶千两茶感官品质

名称	外形	汤色	香气	滋味	叶底
桑叶花砖茶	茶叶外形色泽黑褐，圆柱体形，压制紧密，无蜂窝巢状，茶叶紧结或有“金花”	橙黄或橙红	纯正或松烟香，陈茶带陈香味	浓厚，新茶微涩，陈茶醇和甜润	深褐，尚匀，叶片较完整

4 理化指标

桑叶千两茶理化指标应符合表 3、表 4 的规定。

表 3 纯桑叶千两茶理化指标

产品	水分 (%) ≤	总灰分 (%) ≤	茶梗 (%) ≤	非桑茶类夹杂物 (%) ≤	水浸出物 (%) ≥
桑叶花砖茶	12.0 (计重水分 12.0%)	7.5	15 (其中大于 30mm 的叶柄不得超过总重量的 0.5%)	0.3	22

表4 复配桑叶千两茶理化指标

产品	水分(%) ≤	总灰分(%) ≤	茶梗(%) ≤	非桑茶类夹杂物(%) ≤	水浸出物(%) ≥
桑叶花砖茶	12.0(计重水分12.0%)	7.5	15(其中大于30mm的叶柄不得超过总重量的0.5%)	0.3	23

5 安全卫生指标

桑叶千两茶的安全卫生项目及指标详见表5。

表5 桑叶千两茶安全卫生指标

项目	指标
氟(以F计, mg/kg) ≤	300
铅(以Pb计, mg/kg) ≤	5
稀土(mg/kg) ≤	2
氯菊酯(mg/kg) ≤	20
氯氰菊酯(mg/kg) ≤	20
氟氰戊菊酯(mg/kg) ≤	20
溴氰菊酯(mg/kg) ≤	10
顺式氰戊菊酯(mg/kg) ≤	2
杀螟硫磷(mg/kg) ≤	0.5
六六六(BHC, mg/kg) ≤	0.2
滴滴涕(DDT, mg/kg) ≤	0.2
乙酰甲胺磷(mg/kg) ≤	0.1

6 净含量

桑叶千两茶成品净含量负偏差允许范围符合表6要求。

表6 桑叶千两茶净含量允许负偏差

品种规格	净含量(kg)	负偏差	
		占净含量的百分比(%)	以克(g)计
千两茶	36.25	—	280
五百两	18.125	1.0	180
三百两	10.875	—	150
百两茶	3.625	1.5	54
十六两茶	0.58	—	15