



中华人民共和国国家标准

GB/T 13738.2—2008

红茶 第2部分：工夫红茶

Black tea—
Part 2: Congou black tea

(ISO 3720:1986, Black tea—Definition and basic requirements, NEQ)

2008-08-12 发布

2009-03-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
红 茶

第 2 部分：工夫红茶

GB/T 13738.2—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码：100045

网址 www.spc.net.cn

电话：68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 9 千字

2008年11月第一版 2008年11月第一次印刷

*

书号：155066·1-34823

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话：(010)68533533

前 言

GB/T 13738《红茶》分为如下几部分：

- 第 1 部分：红碎茶；
- 第 2 部分：工夫红茶；
- 第 3 部分：小种红茶。

本部分为 GB/T 13738 的第 2 部分。

本部分与 ISO 3720:1986《红茶 定义及基本要求》的一致性程度为非等效。根据我国工夫红茶的特点，本部分规定了其各品种等级的感官品质、水分、总灰分、粉末、水浸出物的要求和试验方法。

本部分由中华全国供销合作总社提出。

本部分由全国茶叶标准化技术委员会归口。

本部分起草单位：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院。

本部分主要起草人：翁昆、沈红、赵玉香。

红茶

第 2 部分：工夫红茶

1 范围

GB/T 13738 的本部分规定了工夫红茶的要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本部分适用于以茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥和精制加工工艺制成的工夫红茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过 GB/T 13738 的本部分的引用而成为本部分的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本部分，然而，鼓励根据本部分达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本部分。

GB/T 191 包装储运图示标志(GB/T 191—2008,ISO 780:1997,MOD)

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB 7718 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 8303—2002,eqv ISO 1572:1980)

GB/T 8304 茶 水分测定(GB/T 8304—2002,eqv ISO 1573:1980)

GB/T 8305 茶 水浸出物测定(GB/T 8305—2002,eqv ISO 9768:1994)

GB/T 8306 茶 总灰分测定(GB/T 8306—2002,eqv ISO 1575:1987)

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件

SB/T 10037 红茶、绿茶、花茶运输包装

SB/T 10157 茶叶感官审评方法

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(2005)第 75 号令

3 分类与实物标准样

3.1 工夫红茶根据茶树品种和产品要求的不同，分为大叶工夫和中小叶工夫两种产品。

3.2 每种产品的每一等级均设实物标准样，每三年更换一次。

4 要求

4.1 基本要求

具有正常商品的色、香、味，不得含有非茶类物质和任何添加剂，无异味，无异嗅，无劣变。

4.2 感官品质

4.2.1 大叶工夫产品各等级的感官品质应符合表 1 的要求。