

# 广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0027-2024

版本号：A1

## 湾区认证技术规范 六堡茶

2025-12-22 发布

2025-12-23 实施

广东粤港澳大湾区认证促进中心 发布



目 录

前 言..... II

引 言..... III

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 3

4 分类等级..... 3

5 基本要求..... 3

6 产地环境条件..... 3

7 种植管理..... 4

8 加工..... 5

9 标志、包装、运输、贮存..... 6

10 质量要求..... 6

11 检验规则..... 15

12 产量核算..... 16

13 管理体系..... 16

附 录 A （规范性） 现场审核与抽样检测技术要求..... 18

附 录 B （规范性） 湾区认证证书等级划分规则..... 20

## 前 言

本文件由广东粤港澳大湾区认证促进中心发布，版权归广东粤港澳大湾区认证促进中心所有，任何组织及个人未经广东粤港澳大湾区认证促进中心许可，不得以任何形式全部或部分使用。

本文件起草单位：方圆标志农食(广东)认证检测有限公司，方圆标志认证集团广西有限公司、梧州市食品药品检验所（广西黑茶（六堡茶）产品质量监督检验中心）、梧州市天誉茶业有限公司、苍梧六堡茶业有限公司、广东质检中诚认证有限公司、广东省农科院茶叶研究所、广东粤港澳大湾区认证促进中心。

本文件主要起草人：肖勇、陈明东、梁捷、邓国祥、黄晋北、唐晓莹、李夷君、吴燕、蒋朝晖、李志雄、乔小燕、陆永驰、万幼敏、骆海彬。

本文件代替GBACA-TS02-0027-2024-A0《六堡茶湾区认证技术规范》。与GBACA-TS02-0027-2024-A0相比，主要技术变化如下：

- 修订了名称，更正为：湾区认证技术规范 六堡茶；
- 修订了 引言；
- 修订了10.3 污染物限量；
- 修订了10.4 真菌毒素限量；
- 修订了10.5 农药残留限量；
- 修订了10.6 微生物限量。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2024年08月29日首次发布为 GBACA-TS02-0027-2024，A0 版本；
- 2025年12月22日第一次修订发布为 GBACA-TS02-0027-2024，A1 版本。
- 本次为第二次发布。

# 引 言

本文件根据《湾区认证实施通则 农食产品》要求编制，并与《湾区认证实施规则 六堡茶》配套使用。



# 六堡茶湾区认证技术规范

## 1 范围

本文件规定了“湾区认证”六堡茶的评价要求，包括分类等级、基本要求、产地环境条件、种植管理、加工、标志、包装、运输、贮存、质量要求、检验规则、产量核算、管理体系等。

本文件适用于申请实施“湾区认证”的六堡茶种植加工企业。

## 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 第一法

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB/T 5009.147 植物性食品中除虫脲残留量的测定

GB/T 5009.218 水果和蔬菜中多种农药残留量的测定

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8310 茶 粗纤维测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）

GB/T 20769 水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20770 粮谷中 486 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 22968 牛奶和奶粉中伊维菌素、阿维菌素、多拉菌素和乙酰氨基阿维菌素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.11 食品安全国家标准 桑枝、金银花、枸杞子和荷叶中 413 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.13 食品安全国家标准 茶叶中 448 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.39 食品安全国家标准 食品中噻虫嗪及其代谢物噻虫胺残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.49 食品安全国家标准 食品中苯醚甲环唑残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.73 食品安全国家标准 食品中鱼藤酮和印楝素残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.112 食品安全国家标准 植物源性食品中 9 种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中 90 种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法

GB/T 23204 茶叶中 519 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第 1、2 号修改单）

GB/T 23376 茶叶中农药多残留测定 气相色谱/质谱法

GB/T 23379 水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GH/T 1070 茶叶包装通则

SN/T 0293 出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN 0523 出口水果中乐杀螨残留量检验方法

SN/T 1923 进出口食品中草甘膦残留量的检测方法 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 2324 进出口食品中抑草磷、毒死蜱、甲基毒死蜱等 33 种有机磷农药残留量的检测方法

SN/T 2325 进出口食品中四唑嘧磺隆、甲基苯磺呋安、醚磺隆等 45 种农药残留量的检测方法 高效液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 2432 进出口食品中哒螨灵残留量的检测方法

SN/T 2915 出口食品中甲草胺、乙草胺、甲基吡恶磷等 160 种农药残留量的检测方法 气相色谱-质谱法

SN/T 4066 出口食品中灭螨醌和羟基灭螨醌残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

SN/T 4138 出口水果和蔬菜中敌敌畏、四氯硝基苯、丙线磷等 88 种农药残留的筛选检测 QuEChERS-气相色谱-负化学源质谱法

SN/T 4591 出口水果蔬菜中脱落酸等 60 种农药残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

NY/T 1379 蔬菜中 334 种农药多残留的测定 气相色谱质谱法和液相色谱质谱法

DB 4453/T 06 地理标志产品 六堡茶

DB 45/T 1114 地理标志产品 六堡茶

食物内除害剂残余规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 CM）

食物掺杂（金属杂质含量）规例（香港特别行政区第 132 章，附属法例 V）

食品中农药最高残留限量（澳门特别行政区第 11/2020 号行政法规）

食品中重金属污染物最高限量（澳门特别行政区第 23/2018 号行政法规）

### 3 术语和定义

#### 3.1 六堡茶

选用苍梧县群体种、广西大中叶种及其分离、选育的品种、品系茶树（*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze）的鲜叶为原料，按特定的工艺进行加工，具有独特品质特征的黑茶。

#### 3.2 六堡茶毛茶

以苍梧县群体种、广西大中叶种及其分离选育出来的品种、品系的茶树鲜叶为原料，按 8.4.1 规定的工艺加工制成的茶叶。

#### 3.3 六堡茶散茶（散六堡茶）

未经压制成型，保持了茶叶条索的自然形状，而且条索互不粘结的六堡茶。

#### 3.4 六堡茶紧压茶

经汽蒸和压制后成型的各种形状的六堡茶，包括竹笋装紧压茶，砖茶、饼茶、沱茶、圆柱茶等，分别以对应等级的六堡茶散茶加工而成，或以六堡茶毛茶加工而成。

#### 3.5 陈化

茶叶渥堆结束后，盛装在无异味、无臭味的容器，在环境阴凉干爽，无异杂气味，无虫害的条件下存放，茶叶所发生一系列有利于形成品质特征的物理、化学、生化变化。

#### 3.6 渥堆

在一定的温、湿度条件下，通过茶叶堆积促使其内含物质缓慢变化的过程。

### 4 分类等级

#### 4.1 分类

按六堡茶的制作工艺和外观形态分类，分为六堡茶散茶、六堡茶紧压茶。

#### 4.2 等级

##### 4.2.1 六堡茶散茶

按感官品质特征和理化指标分为特级、一级至四级共 5 个等级。

##### 4.2.2 六堡茶紧压茶

按感官品质特征和理化指标分为特级、一级至四级共 5 个等级。

### 5 基本要求

5.1 种植加工基地的农业生产经营者应具备有效的营业执照和食品生产许可证，应具有合法的土地使用权和（或）合法的经营证明文件。

5.2 当产品输送到港澳地区，加工基地应获得《出口食品生产企业备案证明》或相关许可资质。

5.3 应具备农业生产的技术知识或经验的人员，应配备与种植的产品类别、种植加工方式、产量和质量要求相适应的资源。

### 6 产地环境条件

6.1 种植基地应具备茶叶生产所需要的条件，应远离城区、工矿区、交通主干线、工业污染源、生活垃圾场等，并宜持续改进产地环境。

6.2 土壤环境质量应符合 GB 15618 的规定，灌溉用水水质应符合 GB 5084 的规定。

6.3 应对湾区认证产品的种植区域受到邻近常规种植区域污染的风险进行分析。在存在风险的情况下，则应在湾区认证产品的种植区域和常规种植区域之间设置有效的缓冲带或物理屏障，以防止地块受到交叉污染。

## 7 种植管理

### 7.1 品种和繁育

茶场育苗和品种选择时，应选择具有良好抗逆性适应当地气候、环境条件和所制茶类的茶树品种。为苍梧县群体种、广西大中叶种及其分离、选育出来的品种、品系。

### 7.2 土肥管理

7.2.1 根据土壤理化性质、茶树长势、茶叶品种和气候等条件，确定合理的肥料种类、数量和施肥时间，实施茶园平衡施肥。应合理使用化学肥料。

7.2.2 农家肥经腐熟后可使用，不应使用城市生活垃圾、工业垃圾、医院垃圾、污水淤泥和人粪尿等。

7.2.3 采用合理耕作、翻耕、施用有机肥、种植植保肥等方法改良土壤结构，提升土壤肥力。

### 7.3 投入品管理

种植过程所用的农药、肥料应从正规渠道采购并索证索票。农药、肥料应有专用仓库储藏，专人负责保管。

### 7.4 栽培

7.4.1 茶树栽植时间宜在初冬或早春进行，密度每公顷 45 000 株~75 000 株。

7.4.2 采用地面覆盖等措施提高茶园的保土蓄水能力，杂草、修剪枝叶和作物秸秆等覆盖材料应未受有害有毒物质的污染。

7.4.3 应根据种植基地情况制定合理的灌溉方式（如滴灌、喷灌、渗灌等）。

7.4.4 适时合理修剪，控制茶树高度；及时清园，将茶园根际附着的落叶及表土清理至行间深埋，可有效防治叶病类和减轻在土壤中越冬的害虫的发生。

### 7.5 病虫害防治

#### 7.5.1 防治原则

病虫害防治的基本原则应从农业生态系统出发，综合运用各种防治措施，创造不利于病虫害孳生和有利于各类天敌繁衍的环境条件，保持农业生态系统的平衡和生物多样化，减少各类病虫害所造成的损失。基本原则为“预防为主、治疗为辅”“生物防治和物理防治为主，化学防治为辅”。

#### 7.5.2 物理防治

7.5.2.1 利用害虫的趋光性，在其成虫发生期，采用防虫网、银灰膜、杀虫灯、色板等物理措施诱杀，减轻田间的发生量。

7.5.2.2 对发生较轻、危害中心明显及有假死性的害虫，采用人工捕杀，减轻危害。

#### 7.5.3 生物防治

应使用性诱剂、生物源农药等生物防治方法防控病虫。

#### 7.5.4 化学防治

化学农药使用应符合国家相关法律法规、标准规定。不同作用机制药剂轮换使用，严格按照安全间隔期用药。严禁使用中国内地、香港地区、澳门地区的禁用药物。

### 7.6 采摘

7.6.1 投产茶园遵循“采留结合，量质兼顾和因园制宜”的原则，按照采摘标准，分批多次采摘，做到先发芽先采摘，未达标准的后采摘。

7.6.2 鲜叶采摘一般从3月至11月，安全间隔期采摘应符合 GB/T 8321、NY/T 1276 规定的农药使用间隔期要求。

7.6.3 采摘、装运工具应保持清洁，采摘搬运过程应避免机械损伤，鲜叶应轻放、轻翻。

## 8 加工

### 8.1 基础设施

应符合GB 14881第4和5章节的相关规定。

### 8.2 人员和卫生管理

应符合GB 14881第6章节的相关规定。

### 8.3 原料及包装材料要求

8.3.1 茶叶鲜叶应来自于已按本技术规范要求进行种植管理的茶园基地。

8.3.2 应建立原料及包装材料的采购、验收、运输和贮存管理制度，确保所使用的原料、包装材料符合国家有关要求。不得将任何危害人体健康和生命安全的物质添加到产品中。

8.3.3 原料、包装材料必须经过验收合格后方可使用。经验收不合格的原料、包装材料应在指定区域与合格品分开放置并明显标识，应及时进行退、换货等处理。

8.3.4 应制定选择、评价和重新评价供方的准则，对原料、包装材料的供方进行评价、选择。

## 8.4 加工

### 8.4.1 初制

#### 8.4.1.1 初制加工工艺流程

鲜叶→杀青→初揉→堆闷→复揉→干燥→六堡茶毛茶。

#### 8.4.1.2 初制加工工艺要求

8.4.1.2.1 鲜叶：选用适制茶树品种芽叶为原料。

8.4.1.2.2 杀青：要均匀，杀青以叶质柔软，叶色转为暗绿色，青草气味基本消失为适度。

8.4.1.2.3 初揉：趁温揉捻至成条索。

8.4.1.2.4 堆闷：初揉结束后进行筑堆堆闷，当堆温达到 55℃时，及时进行翻堆散热，当堆温降到 30℃时再收拢筑堆，继续堆闷直到适度为止。

8.4.1.2.5 复揉：再次揉紧成条索。

8.4.1.2.6 干燥：干燥至茶叶含水量不超过 12%，成为六堡茶毛茶。

### 8.4.2 精制

#### 8.4.2.1 精制加工工艺流程

六堡茶毛茶→筛选→拼配→渥堆→汽蒸→压制成型或不压制成型→陈化→成品。

#### 8.4.2.2 精制加工工艺要求

8.4.2.2.1 筛选：将六堡茶毛茶通过筛分、风选、拣梗。

8.4.2.2.2 拼配：按品质和等级要求进行拼配。

8.4.2.2.3 渥堆：根据茶叶等级和气候条件，进行渥堆发酵，适时翻堆散热，待叶色变褐，发出醇香即可。

8.4.2.2.4 汽蒸：渥堆适度茶叶经蒸汽蒸软，形成散茶。

8.4.2.2.5 压制成型：趁热将散茶压成笋、砖、饼、沱等形状。

8.4.2.2.6 陈化：将茶叶置于清洁、阴凉、通风、无异杂味的环境内，待茶叶温度降至室温，茶叶含水量降至18%以下，先移至清洁、相对湿度在70%~90%、温度在18℃~28℃、无异杂味的环境或洞穴中陈化，然后移至清洁、阴凉、干爽、无异杂味的仓库中陈化。陈化时间不少于180d，陈化起始日期从渥堆结束开始计算。

8.4.3 精制六堡茶成品应品质正常，无污染，无劣变，无异味。不得添加任何非食用物质和食品添加剂。

## 9 标志、包装、运输、贮存

### 9.1 标签和标识

9.1.1 在内地销售的产品，标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 和 GB 23350 的规定，外包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

9.1.2 在香港销售的产品，标签标识应符合香港《食物及药物(成分组合及标签)规例》，运输包装标志符合香港相关规定。

9.1.3 在澳门销售的产品，标签标识应符合澳门《供应予消费者之熟食产品标签所应该遵守之条件》，运输包装标志符合澳门相关规定。

### 9.2 包装和运输

9.2.1 茶叶包装应符合 GH/T 1070 的规定。

9.2.2 包装应牢固、防潮、整洁、美观、无异味，能保护茶叶品质，便于装卸、仓储和运输。

9.2.3 运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒。装卸时轻放轻卸。

9.2.4 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 9.3 贮存

9.3.1 原料、半成品、成品应分开放置，不得混放。

9.3.2 产品应贮存在清洁、防潮、避光、无异味、无虫害的专用仓库之中，仓库周围应无异味气体污染。

9.3.3 仓库中应有通风设施，经常通风。

9.3.4 禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混放。

## 10 质量要求

### 10.1 感官要求

#### 10.1.1 基本要求

具有正常的色香味形，不得含有非茶类物质和任何添加剂，无异味，无异嗅，无劣变。六堡茶散茶和六堡茶紧压茶应具有“红、浓、醇、陈”的品质特征。

#### 10.1.2 六堡茶毛茶

六堡茶毛茶各等级感官指标应符合表1的规定。

表 1 六堡茶毛茶感官指标

| 级别 | 外 形    |     |       |        | 内 质 |        |        |          |
|----|--------|-----|-------|--------|-----|--------|--------|----------|
|    | 条索     | 整碎  | 色泽    | 净度     | 香气  | 滋味     | 汤色     | 叶底       |
| 特级 | 紧细     | 匀整  | 黑褐，光润 | 净，稍含嫩茎 | 纯正  | 醇厚，尚青涩 | 红黄，明亮  | 红褐，细嫩，匀  |
| 一级 | 紧结     | 匀整  | 黑褐，润  | 净，稍含嫩茎 | 纯正  | 浓醇，尚青涩 | 红黄，尚明亮 | 红褐，尚细嫩，匀 |
| 二级 | 尚紧结    | 尚匀整 | 黑褐，尚润 | 净，稍含嫩茎 | 纯正  | 浓醇，尚青涩 | 红黄     | 黄褐，嫩，匀   |
| 三级 | 粗实、紧卷  | 较匀整 | 黑褐    | 净，有嫩茎  | 纯正  | 醇正，尚青涩 | 尚红黄    | 黄褐，壮，较匀  |
| 四级 | 粗实，尚紧卷 | 尚匀整 | 尚黑褐   | 净，有茎   | 尚纯正 | 醇正，尚青涩 | 微红黄    | 黄褐，壮，尚匀  |

10.1.3 六堡茶散茶

六堡茶散茶各等级感官指标应符合表 2 的规定。

表 2 六堡茶散茶感官指标

| 级别 | 外 形    |     |          |        | 内 质  |       |        |               |
|----|--------|-----|----------|--------|------|-------|--------|---------------|
|    | 条索     | 整碎  | 色泽       | 净度     | 香气   | 滋味    | 汤色     | 叶底            |
| 特级 | 紧细、圆直  | 匀整  | 黑褐，黑，油润  | 净      | 陈香纯正 | 陈，醇厚  | 深红，明亮  | 褐，黑褐，细嫩柔软，明亮  |
| 一级 | 紧结、尚圆直 | 匀整  | 黑褐，黑，油润  | 净      | 陈香纯正 | 陈，尚醇厚 | 深红，明亮  | 褐，黑褐，尚细嫩柔软，明亮 |
| 二级 | 尚紧结、尚圆 | 较匀整 | 黑褐，黑，尚油润 | 净，稍含嫩茎 | 陈香纯正 | 陈，醇厚  | 尚深红，明亮 | 褐，黑褐，柔软，明亮    |
| 三级 | 粗实、紧卷  | 较匀整 | 黑褐，黑，尚油润 | 净，有嫩茎  | 陈香纯正 | 陈，尚醇厚 | 红，明亮   | 褐，黑褐，尚柔软，明亮   |
| 四级 | 粗实     | 尚匀整 | 黑褐，黑，尚润  | 净，有茎   | 陈香纯正 | 陈，醇正  | 红，明亮   | 褐，黑褐，稍硬，明亮    |

10.1.4 六堡茶紧压茶

外形应形状端正匀称、松紧适度、厚薄均匀、表面平整；色泽、净度、香气、滋味、汤色、叶底等指标应符合表 2 中对应等级的规定。

10.1.5 感官品质

按 GB/T 23776 的规定执行。

10.2 理化指标

10.2.1 六堡茶毛茶

六堡茶毛茶理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 六堡茶毛茶理化指标

| 项目                               | 等级                 |    |       |    |       | 检验方法             |
|----------------------------------|--------------------|----|-------|----|-------|------------------|
|                                  | 特级                 | 一级 | 二级    | 三级 | 四级    |                  |
| 水分 / %                           | ≤12.0 <sup>a</sup> |    |       |    |       | GB 5009.3        |
| 总灰分 / %                          | 4.0~8.5            |    |       |    |       | GB 5009.4        |
| 粉末 / %                           | ≤0.80              |    |       |    |       | GB/T 8311        |
| 茶梗 / %                           | ≤3.0               |    | ≤6.5  |    | ≤10.0 | DB45/T 1114 附录 B |
| 水溶性灰分<br>(占总灰分,干态) / %           | ≥60.0              |    | ≥55.0 |    | ≥50.0 | GB 5009.4        |
| 酸不溶性灰分 / %                       | ≤1.0               |    |       |    |       | GB 5009.4        |
| 水浸出物(干态) / %                     | ≥33.5              |    | ≥33.0 |    | ≥28.0 | GB/T 8305        |
| 粗纤维 / %                          | ≤11.0              |    | ≤13.0 |    | ≤15.0 | GB/T 8310        |
| <sup>a</sup> 净含量检验时计重水分 为 10.0%。 |                    |    |       |    |       |                  |

10.2.2 六堡茶散茶

六堡茶散茶理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 六堡茶散茶理化指标

| 项目      | 等级            |    |    |    |    | 检验方法      |
|---------|---------------|----|----|----|----|-----------|
|         | 特级            | 一级 | 二级 | 三级 | 四级 |           |
| 水分 / %  | $\leq 14.0^a$ |    |    |    |    | GB 5009.3 |
| 总灰分 / % | 4.0~8.5       |    |    |    |    | GB 5009.4 |

|                        |       |       |       |                  |
|------------------------|-------|-------|-------|------------------|
| 粉末 / %                 | ≤0.80 |       |       | GB/T 8311        |
| 茶梗 / %                 | ≤3.0  | ≤6.5  | ≤10.0 | DB45/T 1114 附录 B |
| 水溶性灰分<br>(占总灰分,干态) / % | ≥46.0 |       |       | GB 5009.4        |
| 水浸出物(干态) / %           | ≥33.5 | ≥33.0 | ≥28.0 | GB/T 8305        |
| a净含量检验时计重水分为 10.0%。    |       |       |       |                  |

10.2.3 六堡茶紧压茶

六堡茶紧压茶理化指标应符合表 5 的规定。

表 5 六堡茶紧压茶理化指标

| 项目                     | 等级                 |       |       |    |    | 检验方法             |
|------------------------|--------------------|-------|-------|----|----|------------------|
|                        | 特级                 | 一级    | 二级    | 三级 | 四级 |                  |
| 水分 / %                 | ≤14.0 <sup>a</sup> |       |       |    |    | GB 5009.3        |
| 总灰分 / %                | 4.0~8.5            |       |       |    |    | GB 5009.4        |
| 茶梗 / %                 | ≤3.0               | ≤6.5  | ≤10.0 |    |    | DB45/T 1114 附录 B |
| 水溶性灰分<br>(占总灰分,干态) / % | ≥46.0              |       |       |    |    | GB 5009.4        |
| 水浸出物(干态) / %           | ≥33.5              | ≥33.0 | ≥28.0 |    |    | GB/T 8305        |
| a净含量检验时计重水分为 10.0%。    |                    |       |       |    |    |                  |

10.3 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762、香港规例第132V章、澳门行政法规第23/2018号的要求，同时应符合表6的要求。

表6 污染物限量

| 项目                            | 限量   | 检验方法       |
|-------------------------------|------|------------|
| 铅（以 Pb 计），mg/kg               | <5.0 | GB 5009.12 |
| 锡 <sup>a</sup> （以 Sn 计），mg/kg | <250 | GB 5009.16 |
| a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。           |      |            |

10.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761、香港2021年第86号法律公告、澳门行政法规第13/2016号的要求，同时应符合表7的要求。

表7 真菌毒素限量

| 项目  | 限量  | 检验方法       |
|---|-----|------------|
| 总黄曲霉毒素<br>(黄曲霉毒素 B1、B2、G1 及 G2 之和)，<br>μ g/kg | <10 | GB 5009.22 |

10.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763、香港规例第132CM章、澳门行政法规第2/2023号的要求，同时应符合表8的要求。

表8 农药残留限量

| 项目           | 限量    | 检验方法   |
|--------------|-------|--|
| 胺苯磺隆, mg/kg  | <0.02 | SN/T 2325  |
| 巴毒磷, mg/kg   | <0.05 | GB 23200.116   |
| 百草枯, mg/kg   | <0.2  | SN/T 0293  |
| 百菌清, mg/kg   | <10   | NY/T 761   |
| 苯醚甲环唑, mg/kg | <10   | GB 23200.8<br>GB 23200.49<br>GB 23200.113<br>GB/T 5009.218 |
| 吡虫啉, mg/kg   | <0.5  | GB/T 20769<br>GB/T 23379<br>NY/T 1379                      |
| 吡蚜酮, mg/kg   | <2    | GB 23200.13  |
| 吡唑醚菌酯, mg/kg | <10   | GB/T 20770   |
| 丙溴磷, mg/kg   | <0.5  | GB 23200.13<br>GB 23200.113                                |
| 丙酯杀螨醇, mg/kg | <0.02 | GB 23200.8   |
| 草铵膦, mg/kg   | <0.5  | --   |
| 草甘膦, mg/kg   | <1    | SN/T 1923  |

|                      |       |   |
|----------------------|-------|---|
| 草枯醚, mg/kg           | <0.01 | --                                      |
| 草芽畏, mg/kg           | <0.01 | --                                      |
| 虫螨腈, mg/kg           | <20   | GB/T 23204                              |
| 虫酰肼, mg/kg           | <25   | --                                      |
| 除虫脲, mg/kg           | <20   | GB/T 5009.147                           |
| 哒螨灵, mg/kg           | <5    | GB 23200.113<br>GB/T 23204<br>SN/T 2432 |
| 滴滴涕, mg/kg           | <0.2  | GB 23200.113<br>GB/T 5009.19            |
| 敌百虫, mg/kg           | <2    | NY/T 761                                |
| 丁硫克百威, mg/kg         | <0.01 | GB 23200.13                             |
| 丁醚脲, mg/kg           | <5    | GB 23200.13                             |
| 啶虫脲, mg/kg           | <10   | GB/T 20769                              |
| 啶氧菌酯, mg/kg          | <20   | --                                      |
| 毒虫畏, mg/kg           | <0.01 | SN/T 2324                               |
| 毒菌酚, mg/kg           | <0.01 | --                                      |
| 毒死蜱, mg/kg           | <2    | GB 23200.113                            |
| 多菌灵, mg/kg           | <5    | GB/T 20769                              |
| 二溴磷, mg/kg           | <0.01 | --                                      |
| 呋虫胺, mg/kg           | <20   | GB/T 20770                              |
| 氟虫脲, mg/kg           | <15   | GB/T 23204                              |
| 氟除草醚, mg/kg          | <0.01 | --                                      |
| 氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯, mg/kg | <1    | GB 23200.113<br>GB/T 23204              |
| 氟氰戊菊酯, mg/kg         | <20   | GB 23200.113<br>GB/T 23204              |
| 格螨酯, mg/kg           | <0.01 | --                                      |
| 庚烯磷, mg/kg           | <0.01 | GB/T 20769                              |

|                    |       |                              |
|--------------------|-------|------------------------------|
| 环磷酯, mg/kg         | <0.01 | --                           |
| 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐, mg/kg | <0.5  | GB/T 20769                   |
| 甲胺磷, mg/kg         | <0.05 | GB 23200.113                 |
| 甲拌磷, mg/kg         | <0.01 | GB 23200.113<br>GB/T 23204   |
| 甲磺隆, mg/kg         | <0.02 | SN/T 2325                    |
| 甲基对硫磷, mg/kg       | <0.02 | GB 23200.113<br>GB/T 23204   |
| 甲基硫环磷, mg/kg       | <0.03 | NY/T 761                     |
| 甲基嘧啶磷, mg/kg       | <10   | --                           |
| 甲基异柳磷, mg/kg       | <0.01 | GB 23200.113<br>GB 23200.116 |
| 甲萘威, mg/kg         | <5    | GB 23200.13<br>GB 23200.112  |
| 甲氰菊酯, mg/kg        | <2    | GB 23200.113                 |
| 甲氧滴滴涕, mg/kg       | <0.01 | GB 23200.113                 |
| 克百威, mg/kg         | <0.02 | GB 23200.112                 |
| 喹螨醚, mg/kg         | <15   | GB 23200.13<br>GB/T 23204    |
| 乐果, mg/kg          | <0.05 | GB 23200.113<br>GB 23200.116 |
| 乐杀螨, mg/kg         | <0.05 | SN 0523                      |
| 联苯菊酯, mg/kg        | <5    | GB 23200.113                 |
| 硫丹, mg/kg          | <10   | GB/T 5009.19                 |
| 硫环磷, mg/kg         | <0.03 | GB 23200.13<br>GB 23200.113  |
| 六六六, mg/kg         | <0.2  | GB 23200.113<br>GB/T 5009.19 |
| 氯苯甲醚, mg/kg        | <0.05 | GB 23200.113                 |

|                      |       |   |
|----------------------|-------|---|
| 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯, mg/kg | <15   | GB 23200.113                              |
| 氯磺隆, mg/kg           | <0.02 | GB/T 20769                                |
| 氯菊酯, mg/kg           | <20   | GB 23200.113<br>GB/T 23204                |
| 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯, mg/kg   | <20   | GB 23200.113<br>GB/T 23204                |
| 氯噻啉, mg/kg           | <3    | --  |
| 氯酞酸, mg/kg           | <0.01 | --  |
| 氯酞酸甲酯, mg/kg         | <0.01 | SN/T 4138                                 |
| 氯唑磷, mg/kg           | <0.01 | GB 23200.113<br>GB/T 23204                |
| 茅草枯, mg/kg           | <0.01 | --  |
| 醚菊酯, mg/kg           | <50   | GB 23200.13                               |
| 灭草环, mg/kg           | <0.05 | GB 23200.8                                |
| 灭多威, mg/kg           | <0.2  | GB 23200.112                              |
| 灭螨醌, mg/kg           | <0.01 | SN/T 4066                                 |
| 灭线磷, mg/kg           | <0.05 | GB 23200.13<br>GB 23200.113<br>GB/T 23204 |
| 内吸磷, mg/kg           | <0.05 | GB 23200.13<br>GB/T 23204                 |
| 氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯, mg/kg  | <0.1  | GB 23200.113<br>GB/T 23204                |
| 噻虫胺, mg/kg           | <0.7  | GB 23200.39                               |
| 噻虫啉, mg/kg           | <10   | GB 23200.13                               |
| 噻虫嗪, mg/kg           | <10   | GB 23200.11<br>GB/T 20770                 |
| 噻螨酮, mg/kg           | <15   | GB 23200.8<br>GB/T 20769                  |
| 噻嗪酮, mg/kg           | <10   | GB/T 23376                                |

|              |       |   |
|--------------|-------|---|
| 三氟硝草醚, mg/kg | <0.05 | GB 23200.113                                |
| 三氯杀螨醇, mg/kg | <0.01 | GB 23200.113<br>GB/T 5009.176               |
| 杀虫畏, mg/kg   | <0.01 | GB 23200.113                                |
| 杀螟丹, mg/kg   | <20   | GB/T 20769                                  |
| 杀螟硫磷, mg/kg  | <0.5  | GB 23200.113                                |
| 杀扑磷, mg/kg   | <0.05 | GB 23200.113<br>GB 23200.116                |
| 水胺硫磷, mg/kg  | <0.05 | GB 23200.113<br>GB/T 23204                  |
| 速灭磷, mg/kg   | <0.05 | GB 23200.113<br>GB 23200.116                |
| 特丁硫磷, mg/kg  | <0.01 | --  |
| 特乐酚, mg/kg   | <0.01 | SN/T 4591                                   |
| 戊硝酚, mg/kg   | <0.01 | --  |
| 西玛津, mg/kg   | <0.05 | GB 23200.113                                |
| 烯虫炔酯, mg/kg  | <0.01 | --  |
| 烯虫乙酯, mg/kg  | <0.01 | --  |
| 烯啶虫胺, mg/kg  | <1    | GB 23200.13                                 |
| 消螨酚, mg/kg   | <0.01 | --  |
| 辛硫磷, mg/kg   | <0.2  | GB/T 20769                                  |
| 溴甲烷, mg/kg   | <0.02 | --  |
| 溴氰菊酯, mg/kg  | <10   | GB 23200.113                                |
| 氧乐果, mg/kg   | <0.05 | GB 23200.13<br>GB 23200.113<br>GB 23200.121 |
| 依维菌素, mg/kg  | <0.2  | GB/T 22968                                  |
| 乙螨唑, mg/kg   | <15   | GB 23200.113                                |
| 乙酰甲胺磷, mg/kg | <0.05 | GB 23200.113                                |

|              |       |              |
|--------------|-------|--------------|
|              |       | GB 23200.116 |
| 乙酯杀螨醇, mg/kg | <0.05 | GB 23200.113 |
| 抑草蓬, mg/kg   | <0.05 | GB 23200.8   |
| 印楝素, mg/kg   | <1    | GB 23200.73  |
| 茚草酮, mg/kg   | <0.01 | SN/T 2915    |
| 茚虫威, mg/kg   | <5    | GB 23200.13  |
| 莠去津, mg/kg   | <0.1  | GB 23200.113 |
| 啉虫酰胺, mg/kg  | <50   | GB/T 20769   |

10.6 微生物限量

微生物限量应符合表9、表10的要求，其他微生物限量应符合“香港食品微生物含量指引”和“澳门即食食品微生物含量指引”的要求。

表9 六堡茶大肠菌群指标

| 项目               | 指标   | 检验方法      |
|------------------|------|-----------|
| 大肠菌群/（MPN/100 g） | ≤300 | GB 4789.3 |

表10 六堡茶致病菌指标

| 致病菌指标  | 采样方案及限量（若非指定，均以/25 g 表示） |   |           |             | 检验方法       |
|--|--------------------------|---|-----------|-------------|------------|
|  | n                        | c | m         | M           |            |
| 沙门氏菌   | 5                        | 0 | 0         | —           | GB 4789.4  |
| 金黄色葡萄球菌  | 5                        | 1 | 100 CFU/g | 1 000 CFU/g | GB 4789.10 |
| 注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。 |                          |   |           |             |            |

11 检验规则

11.1 出厂检验

11.1.1 每批产品均应进行出厂检验，检验合格并出具合格证后方可出厂。

11.1.2 出厂检验项目为：

——六堡茶散茶：感官品质、水分、粉末、茶梗、大肠菌群、净含量；

——六堡茶紧压茶：感官品质、水分、茶梗、大肠菌群、净含量。

11.2 型式检验

在正常生产情况下，每半年进行一次；有下列情况之一时亦应进行型式检验：

——产品试制、正式投产时；

- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 原料、工艺较大变化，可能影响产品质量时；
- 国家法定质量监督机构提出要求时。

### 11.3 判定规则

11.3.1 申请湾区认证的六堡茶，应按照本文件第 10 章节要求及湾区认证企业承诺项目进行检验，检验应每年至少一次。

11.3.2 检验项目全部符合本文件规定时，判定该抽样产品为合格品。检验项目如有一项不符合本文件规定时，判定该抽样产品为不合格品。

## 12 产量核算

应在充分考虑种植品种、种植模式、管理水平、当年气候条件和前几年的产量等因素的基础上，对认证范围内的产品进行产量核算，其核算的产量应保持数量平衡。

## 13 管理体系

### 13.1 人员和培训

13.1.1 应建立适合种植加工基地的组织构架。

13.1.2 种植加工基地应识别与食品安全相关人员的职责，并书面规定以下相关人员的职责和权限（相关人员可以同时兼任）：

- a) 种植加工基地负责人；
- b) 作物营养/肥料技术负责人；
- c) 植保负责人；
- d) 内部检查员；
- e) 其他可能影响食品安全的人员。

13.1.3 种植加工基地应识别所有区域存在对人员的健康和安全的风险因素，并得到控制，可能的风险包括人员接触农药中毒、食物中毒、化学品接触、高温作业、高空作业、冷库作业等；

13.1.4 进入种植加工基地前，所有人员包括外来人员应遵守卫生指导。

13.1.5 应制定培训计划，并监督实施，包括但不限于植保人员的综合病虫害知识、相应的种植技术、种植加工基地卫生要求、针对采摘过程的人员卫生要求、其他需要的培训等。

### 13.2 管理制度

应建立种植生产技术规程，采摘、贮藏和运输等环节的操作规程，标签及生产批号的管理规程。

### 13.3 内部检查

应建立内部检查制度。内部检查应由内部检查员来承担，每年至少进行一次内部检查。

### 13.4 可追溯要求

应建立并实施可追溯性系统，能够有效运行以确定产品在种植、收获、加工和运输的各个范围内的活动，确保能够识别产品批次及其与原料批次、生产和交付记录的关系，应按照规定期限保持可追溯性记录，应符合法律、法规的要求。

### 13.5 产品召回

应建立和保持有效的产品召回制度，包括产品召回的条件、召回产品的处理、采取的纠正措施、产品召回的演练等。并保留产品召回过程中的全部记录，包括召回、通知、补救、原因、处理等。

### 13.6 投诉

应建立和保持有效的处理客户投诉的程序，并保留投诉处理全过程的记录，包括投诉的接受、登记、确认、调查、跟踪、反馈。

### 13.7 食品防护

应针对可能出现的人为的破坏或蓄意污染等情况制定、实施和改进食品防护计划，对种植基地、加工厂的内外部、加工、储存、供应链、水/冰、人员、信息以及实验室进行评估，以识别潜在威胁并优先考虑食品防护措施。

### 13.8 食品欺诈

应考虑食品欺诈的风险并采取了相应的措施：

食品欺诈的风险包括：

- a) 不合法、假冒的植保产品；
- b) 未经授权的繁殖材料；
- c) 伪造原产地；
- d) 未使用经批准的供应商；
- e) 和产品直接的包装材料；
- f) 可能引起食品欺诈的其他风险。

### 13.9 持续改进

组织应持续改进其“六堡茶湾区认证技术规范”管理体系的有效性，促进大湾区六堡茶种植的健康发展，以消除不符合或潜在不符合的因素。应：

- a) 确定不符合的原因；
- b) 评价确保不符合不再发生的措施的需求；
- c) 确定和实施所需的措施；
- d) 记录所采取措施的结果；
- e) 评审所采取的纠正或预防措施。

附 录 A  
(规范性)  
现场审核与抽样检测技术要求

本章节适用于指导湾区认证机构实施“六堡茶”认证审核技术指南，也适用于申请“六堡茶”生产经营企业明确落实食品安全主体责任的相关要求。

A.1 现场审核技术指南

| 项目  | 符合情况   |
|---|--|
| 1) 基本要求（包括营业执照、土地合同、出口食品生产企业备案证明等应合法、有效，应覆盖其供应的产品和活动、场所。）     | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用 |
| 2) 产地环境条件【包括种植基地周边环境条件、边界、缓冲带（如适用），土壤、灌溉水、平行生产、交叉污染等。】        | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用 |
| 3) 种植管理（包括茶树品种、育苗、茶苗种植、修剪、施肥、病虫害防治、鲜叶采摘等。）                    | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用 |
| 4) 加工（包括基础设施、人员和卫生管理、原料和包装材料要求、初制、精制等。）                       | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用 |
| 5) 检验。  | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用 |
| 6) 标签和标识。   | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用 |
| 7) 贮存和运输。   | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用 |
| 8) 质量要求。  | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用 |
| 9) 产量核算（物料平衡）。  | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用 |
| 10) 管理体系（包括人员和培训、管理制度、内部检查、可追溯性要求、产品召回、客户投诉、食品防护、食品欺诈、持续改进等。） | <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 不适用 |

A.2 抽样检测技术要求

认证机构应基于风险评估的原则，综合考虑了茶叶种植生长过程中的特性，包括基地环境、投入品管理、交叉污染预防等因素，落实生产企业主体责任，应形成抽样检测项目风险清单，包括但不限于下

述;

- a. 应结合粤港澳三地污染物限量指标, 包括重金属 2 项等;
- b. 应结合过往连续 2 年“国家食品安全监督抽检实施细则”中风险监测项目的要求;
- c. 应结合企业承诺的检测项目(如企业承诺的检测项目不超过 10 项, 则全部列出; 如企业承诺的检测项目超过 10 项, 则从企业承诺的检测项目挑选不超过 10 个项目组成项目清单, 该清单应覆盖企业承诺的所有产品类别。)
- d. 应结合风险评估结果, 可抽取部分港澳强制性规例的检测指标要求列入抽样检测项目清单;
- e. 应结合风险评估结果, 可抽取有加工过程带入风险的项目列入抽样检测项目清单;

### A.3 抽样检测采信原则要求

对于获得有机产品认证、绿色产品认证、HACCP、ISO22000、供港食品认证的产品, 认证委托人应提供有效的申请湾区认证的产品检测报告, 认证机构应对检测报告进行评估其是否符合“湾区认证”相关要求。经评估, 符合“湾区认证”相关要求的, 可以直接采信; 如不符合“湾区认证”相关要求的, 应重新进行抽样检测。

- a. 采信的检测报告由认证企业自主提供, 检测报告的样品应能准确识别为申请认证的产品类别。应按申请的产品类别分别实施采信。
- b. 采信依据本附件第二节的抽样检测项目清单实施。
- c. 采信的项目可分布在不同产品生产批次的检测报告中, 但相互关联和干涉的检测项目应在同一份检测报告中。
- d. 采信的检测报告应为 1 年内同类别产品(仅限于工艺和配方一致, 包装规格形式不同的产品)有效的检测报告。
- e. 除本附件第 2 章节 d 所述的检测项目, 被采信检测报告的检测机构应获得 CMA 资质认定或 CNAS 实验室认可, 采信的检测项目应在认定或认可范围内。
- f. 采信应在本文件第 10 章节所述的抽样检测前由认证机构完成, 不允许事后补充。
- g. 认证机构采信人员应根据实际情况对拟采信的检测报告实施风险分析, 对虽符合上述采信条件但仍具有采信风险的检测报告及项目予以排除。

### A.4 产品应满足的技术标准、法规规例要求

应将本文件第 10 章节的规定内容纳入湾区认证产品的产品执行标准, 以满足粤港澳三地的法律法规及技术标准要求。

附 录 B  
(规范性)  
湾区认证证书等级划分规则

本章节适用于六堡茶生产种植企业实施湾区认证分级分类管理的基本要求，根据六堡茶的质量安全要求，六堡茶湾区认证从高到低分为金标、蓝标、绿标三个等级。

六堡茶种植加工过程应满足《湾区认证技术规范 六堡茶》中第10章节的要求。

“六堡茶湾区认证”产品分级质量要求

| 等级 | 质量要求                             |          |          |              |
|----|----------------------------------|----------|----------|--------------|
|    | 污染物限量                            | 真菌毒素限量   | 农药残留限量   | 微生物指标        |
| 金标 | 不得检出                             | 不得检出     | 不得检出     | 应符合表9、表10的要求 |
| 蓝标 | 污染物、真菌毒素、农药残留这三项指标中有一项或者两项指标不得检出 |          |          | 应符合表9、表10的要求 |
| 绿标 | 应符合表6的要求                         | 应符合表7的要求 | 应符合表8的要求 | 应符合表9、表10的要求 |