

DB4420

中山市地方标准

DB4420/T XX—XXXX

五桂山红茶生产加工技术规范

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中山市市场监督管理局 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 自然环境 1

5 栽培管理 2

6 鲜叶采摘及分级 2

7 加工 3

8 包装 5

9 质量管理 7

10 标志标签、运输和贮存 7

附录 A（规范性） 五桂山红茶技术要求 8

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《文件化工作导则第1部分：文件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。

本文件由中山市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

五桂山红茶生产加工技术规范

1 范围

本文件规定了五桂山红茶的自然环境、栽培管理、鲜叶采摘及分级、加工、包装、质量管理、标志标签、运输和贮存等内容。

本文件适用于五桂山红茶的生产、加工和品牌打造。

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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 30375 茶叶贮存
GB/T 32744 茶叶加工良好规范
GB/T 35810-2018 红茶加工技术规范
NY/T 780 红茶
NY/T 3222 工夫红茶加工技术规范
NY/T 5018 茶叶生产技术规程

3 术语和定义

NY/T 780界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

五桂山红茶 Wuguishan black tea

在广东省中山市五桂山地区内，以中小叶群体茶树品种的鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、日光晾晒、干燥和精制加工工艺制成的，具有花果香独特品质特征的工夫红茶。

4 自然环境

4.1 五桂山地区处北回归线以南，热带北缘，地处北纬 22° 16' 12" ~ 22° 27'，东经 113° 35' ~ 113° 20' 之间，地势东高西低，东面有五桂山主峰，高低丘陵分布比较零散，最高海拔 531 m。属亚热带季风气候，气候光热充足，雨量充沛，年平均降水量约 1800 mm。

4.2 土壤为红、黄壤，土壤质地疏松，透气良好，有机质含量 $\geq 2.0\%$ ，肥力中等以上，pH 值为 5.5～6.5。

5 栽培管理

5.1 品种

选用当地中小叶群体品种。

5.2 栽培方法

5.2.1 宜采用双行或单行条植，行距 1.5 m～1.8 m，丛距 0.33 m，种植密度为（3000～4000）株/667 m²。

5.2.2 种植前施足底肥，以有机肥和矿物源肥料为主，底肥深度在 30 cm～40 cm。

5.2.3 栽植茶苗时，在植茶沟内开好定植沟（穴），将茶苗扶直，根部放入沟内或穴内自然伸展，用土填实茶苗根部至不露须根，种植深度一般埋没至茶苗的根颈处为适度。

5.2.4 根据天气情况，淋施定根水，再覆一层松土。

5.3 土壤管理

5.3.1 土壤耕作可采取浅耕与除草、追肥相结合，深耕与施基肥相结合。

5.3.2 浅耕一般在生产季节进行，深度一般为 10 cm～15 cm，避免大量损伤茶树吸收根。每年宜浅耕 1～2 次，可在春茶后和夏茶后进行。

5.3.3 深耕一般在冬茶园停采后，根系活动旺盛时，并结合施基肥进行，深度一般在 20 cm～25 cm。

5.3.4 除草一般可与茶园的浅耕和深耕结合进行，在杂草旺盛生长季节应单独进行人工除草。

5.3.5 土壤持水量以 70%～80%为宜，低于 60%时需灌溉补充水分，高于 90%时则需采取排水措施。

5.4 施肥管理

5.4.1 基肥以有机肥为主，于每年秋季开沟深施，施肥深度 20cm～40 cm，饼肥或商品有机肥每 667 m²施加 100kg～200kg，或农家有机肥每 667 m²施加 1000kg～2000kg。根据土壤条件，配施磷肥、钾肥和微肥。施基肥时间为每年 9 月下旬至 10 月底。

5.4.2 追肥以速效氮肥或复合肥为主，追施 2 次/年，尿素每次每 667 m²施加 5kg～10 kg 或复合肥 10 kg～20 kg，开沟施肥，深度 10 cm～15 cm，施肥后及时盖土。7.2.2.2 每年 2 月下旬第一次追肥；每年春梢修剪后第二次追肥，一般为 4 月下旬至 5 月中旬。

5.5 茶树修剪

采用分段修剪法定型修剪，修剪时间要求在茶树生长季节进行。

5.6 病虫害防治

按 NY/T 5018 规定执行。

6 鲜叶采摘及分级

6.1 基本要求

6.1.1 以广东省中山市五桂山地区的中小叶群体茶树的单芽、一芽一叶、一芽二叶、一芽三叶或同等嫩度对夹叶为原料，要求芽叶新鲜完整，无劣变或异味，无病虫害芽叶、空心芽，不带鱼叶、鳞片、茶果与老枝叶和其他非茶类夹杂物。

6.1.2 采摘时间为每年3月初至5月初，9月下旬至10月初。

6.1.3 采摘时应采用提采，不宜捋采和抓采。

6.2 鲜叶分级

鲜叶应符合GB 2762、GB 2763的要求，其鲜叶分级及质量要求应符合表1的规定。

表1 鲜叶分级及质量要求

等级	鲜叶要求
特级	单芽或一芽一叶初展占90%以上，一芽一叶占10%以下
一级	一芽二叶初展占90%以上，同等嫩度对夹叶及一芽三叶占10%以下
二级	一芽三叶占90%以上，同等嫩度对夹叶占10%以下
三级	一芽三叶占50%以上，同等嫩度对夹叶占50%以下

6.3 鲜叶储运

6.3.1 应用清洁卫生、透气良好的不锈钢材质的专用茶篮或篓筐盛装鲜叶，装叶量不超过150kg/m³。不应使用布袋、塑料袋等软包装。

6.3.2 鲜叶盛装、运输、贮存过程应轻放轻压轻翻，避免日晒雨淋，不得与有异味、有毒物品混装。

6.4 鲜叶处理

6.4.1 采摘后的鲜叶宜在2 h内或保持鲜叶叶温28℃以下12 h内运抵茶厂付制，防止出现鲜叶劣变。

6.4.2 鲜叶分等级分别摊放，雨水叶和非雨水叶分别摊放。

6.4.3 雨水叶应及时进行脱水处理，红变叶应剔除并单独加工，腐败变质、受污染的叶片应剔除。

7 加工

7.1 卫生要求

应符合GB 14881、GB/T 32744的规定。

7.2 加工流程

鲜叶→萎凋→揉捻→发酵→干燥→毛茶→精制→成品。

7.3 加工技术

7.3.1 萎凋

萎凋有自然萎凋、光照萎凋、加温萎凋等方式，摊放过程要适当轻翻。萎凋至叶含水率50%~60%，其感官特征：叶面失去光泽，叶色转为暗绿，青草气减退；叶质柔软，折梗不断，紧握成团，松手可缓慢展开。萎凋参数应符合表2的规定。

表2 不同等级鲜叶萎凋参数

参数		萎凋要求			
		特级	一级	二级	三级
温度	自然萎凋	15 ℃~28 ℃			
	光照萎凋	不宜超过 35 ℃			
	加温萎凋	进风口温度 25 ℃~35 ℃，温度先高后低，下叶前 10 min~15 min 停止加温，只鼓冷风。若下雨天或雨季萎凋，应先用冷风吹干叶上雨水，再进行加温萎凋			
湿度		55%~60%	60%~70%		
摊叶厚度 ^a	自然萎凋	3 cm~5 cm			
	光照萎凋	3 cm~5 cm			
	加温萎凋	10 cm~15 cm	15 cm~20 cm		
萎凋时间	自然萎凋	8 h~12 h，北风天 10 h~20 h			
	光照萎凋	10 h~15 h			
	加温萎凋	7 h~15 h	10 h~15 h	12 h~14 h	
萎凋叶含水率		54%~56%	53%~57%	52%~58%	
失重率		55%	50%		
^a 嫩叶薄摊、老叶厚摊，雨水叶和露水叶薄摊，摊叶时要求抖散摊平呈蓬松状态，保持厚薄一致。					

7.3.2 揉捻

装叶量以自然装满揉筒为宜。揉捻时掌握不加压、轻压、重压、轻压、不加压的原则交替进行，要求嫩叶轻压短揉，老叶重压长揉，成条率90%以上，适度条索紧卷，茶汁充分揉出而不流失，叶子局部泛红，散发出较浓烈清香味。揉捻叶卸机后及时解开揉成的团块，不能有叶团。揉捻时间和加压方式应符合表3的规定。

表3 揉捻不同加压方式下的耗时

项目		揉捻耗时, min			
		特级	一级	二级	三级
加压程度	不加压（桶盖刚接触在制品）	20~25	20~25	15~20	15~20
	轻压（桶盖下降距离为桶高的 1/5~1/4）	20~30	20~30	20~30	20~30
	重压（桶盖下降距离为桶高的 2/5~1/2）	——	——	15~20	20~25
	轻压（桶盖下降距离为桶高的 1/5~1/4）	20~30	20~30	20~30	20~30
	不加压（桶盖刚接触在制品）	10	10	10	10
揉捻总时长		70~95	70~95	80~110	85~115

7.3.3 发酵

发酵工艺参数应符合表4的规定。发酵途中约1 h翻动一次，保持空气流通，以利于发酵叶与空气中的氧气充分接触。叶面积80%~90%的色泽达到红黄色或黄红色，透露新鲜的、清新的花果香为宜。

表 4 发酵工艺参数

参数	发酵要求			
	特级	一级	二级	三级
温度	25 ℃~30 ℃，温度先高后低			
湿度	≥95%			
堆叶厚度	6 cm~15 cm	6 cm~15 cm	6 cm~20 cm	6 cm~20 cm
发酵时间	3.0 h~3.5h	3.0 h~3.5h	3.0 h~4.0 h	3.0 h~4.0 h

7.3.4 干燥

7.3.4.1 日晒

在阳光下把发酵好的茶叶，均匀摊晾3 h~5 h，厚度为2 cm~3 cm。

7.3.4.2 毛火

温度90 ℃~110 ℃；均匀摊叶，厚度1 cm~2 cm；时间15 min~25 min，烘至含水量20%左右，手握有刺手感。

7.3.4.3 摊凉

将茶叶均匀摊开，叶温降至常温。

7.3.4.4 足火

温度70 ℃~85 ℃；均匀摊叶，厚度2 cm~3 cm；时间4 h~8 h烘至毛茶含水量4%~6%，香气显露，用手指碾茶可成粉末。

7.3.5 精制

7.3.5.1 加工流程

毛茶→筛分→风选→拣剔→拼配匀堆→补火→精制。

7.3.5.2 精制技术

按GB/T 35810-2018中工夫红茶的规定进行。

8 包装

8.1 基本要求

应符合GB 23350的规定。

8.2 设计原则

8.2.1 突出特色

包装应突出五桂山红茶的地域特色和文化底蕴，展现其独特的风味和品质。

8.2.2 元素简洁

包装设计应简洁、大方，避免过于复杂或花哨的元素，以便于消费者快速识别和理解。

8.2.3 环保可持续

包装材料应优先选择环保、可回收或可降解的材料。

8.2.4 生态效益

包装宜印上生态信息、独特的生态印记，加强消费者对生态保护的认识。

8.3 包装材料

与茶叶接触的内包装应选用铝锡纸等防潮材料密封包装，外盒可选用纸质、竹质、布料等环保材料，以及铁盒、陶瓷罐等可循环再用包装。可采用丝带、标签、贴纸等辅助材料增强包装的视觉效果和手感。

8.4 设计元素

8.4.1 色彩

以红色、金色、棕色等暖色调为主，体现红茶的温暖和醇厚；同时，也可适当加入绿色元素，以表现五桂山的自然风貌。

8.4.2 图案

可运用五桂山风貌山水、香山八景、中山特色传统文化等元素，再搭配茶叶、茶园、茶具等与茶文化有关元素，展现五桂山的自然风光和中山特色文化；也可采用将实景用抽象的图案、底纹式样或线条表现，以体现现代感与传统文化相结合。

8.4.3 文字

品牌标识、产品名称、产地、规格等文字元素信息，应清晰、准确地呈现给消费者。也可加入富有诗意的文字或短句，提升包装的文化内涵。字体以中国书法手写字体为主，突出中国传统文化。

8.5 结构设计

容器可根据产品的特点和市场需求进行设计，形状应适合且具有美感。

容器设计应遵循便于携带、存放、易开启的原则。可采用揭盖、旋盖（罐装）等开启方式。

8.6 印刷工艺

8.6.1 印刷方式

可采用凹印、凸印、烫金等印刷工艺，使包装更具质感和层次感。

8.6.2 印刷质量

应确保印刷清晰、色彩鲜艳、不易脱落，以保证包装的持久性和美观性。

8.7 文化价值

五桂山红茶的包装整体设计应体现出文化价值。采用的设计元素应符合大众审美标准，带有正向设计思想，能向社会传递正能量信息。外包装上能体现中国传统文化、中山特色文化、五桂山风情风貌等。

9 质量管理

9.1 应制定质量控制措施，关键工艺应有操作要求和检验方法，并记录执行情况。加工过程不能添加任何非茶类物质。

9.2 应建立原料采购、加工、储存、运输、入库、出库和销售的完整档案记录。

9.3 成品感官、理化指标应符合附录 A 要求。出厂前应对成品逐批进行检验，出厂检验项目包括感官、水分、粉末和净含量。

10 标志标签、运输和贮存

10.1 标志标签

产品的标志符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718和相关法规的规定。

10.2 运输

运输工具应清洁、干净、无异味、无污染。运输时应防雨防潮。不得与其他物品混装、混运。

10.3 贮存

按照不同等级、原料品种和生产日期，分类贮存于专用仓库，并应符合GB/T 30375的规定。

附 录 A
(规范性)
五桂山红茶技术要求

A.1 感官要求

应符合表A.1的规定。

表 A.1 感官要求

项目		指标				
		特级	一级	二级	三级	四级
外形		细紧多锋苗， 匀齐，洁净， 褐润金毫满披	紧细有锋苗， 较匀齐，洁净， 褐润金毫显露	紧细，匀整， 洁净有嫩茎， 褐润多金毫	尚紧细，较匀 整，尚净有筋 梗，褐润有金 毫	尚紧，尚匀整， 有梗朴，褐欠 润略有毫
内 质	香气	鲜嫩甜香，花 果香浓郁	嫩甜香，花果 香明显	甜香，花果香 较显	纯正，有花果 香	平正，略有花 果香
	滋味	醇厚甘爽，枞 味浓郁	醇厚爽口，枞 味明显	醇和尚爽，有 枞味	醇和，有枞味	纯和，略有枞 味
	汤色	橙红明亮	红亮	红明	红尚明	尚红
	叶底	细嫩显芽红匀 亮	匀嫩有芽红亮	嫩匀红尚亮	尚嫩匀尚红亮	尚红尚亮
气味		无异味、无异嗅				
状态		无霉变，不含非茶类物质				

A.2 理化指标

应符合表A.2的规定。

表 A.2 理化指标

项目		指标				
		特级	一级	二级	三级	四级
水分，%	≤	7.0		8.0		
水浸出物，%	≥	32		30		
总灰分，%	≤	6.5				
粉末，%	≤	1.0				
茶红素，%		6~15				
水溶性灰分，%	≥	45				
水溶性灰分碱度(以 KOH 计)，%		≥1.0 ^a ； ≤3.0 ^a				
酸不溶性灰分，%	≤	1.0				

粗纤维，%	≤	16.5
茶多酚，%	≥	7.0
注：茶多酚、水溶性灰分、水溶性灰分碱度、酸不溶性灰分、粗纤维为参考指标。		
^a 当以每 100 g 磨碎样品的毫克当量表示水溶灰分碱度时，其限量为：最小值 17.8；最大值 53.6。		

A.3 安全要求

- A.3.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。
- A.3.2 农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

中山市地方标准
《五桂山红茶生产加工技术规范（征求意见稿）》

编制说明

《五桂山红茶生产加工技术规范》

标准编制组

二〇二四年三月

中山市地方标准《五桂山红茶生产加工技术规范（征求意见稿）》编制说明

一、任务来源

根据《中山市市场监督管理局关于批准下达 2023 年第二批中山市地方标准制修订计划项目的通知》（中市监〔2023〕311 号），由中山市深中标准质量研究中心、中山市乐心行茶业贸易有限公司、中山市香山古道知青茶场农业发展有限公司、中山市四喜文化创意有限公司、中山市市场监督管理局五桂山分局、中山市茶文化促进会联合承担起草中山市地方标准《五桂山红茶生产加工技术规范》。

二、项目背景

五桂山辖区内群山连绵、层峦叠翠、溪水常流、四季花香，毗邻港澳和珠海经济特区，素有“中山绿肺、天然氧吧、湾区绿谷”之美誉，是中山市唯一的生态保护区，也是珠三角地区难得的本土茶山。五桂山地区处北回归线以南，热带北缘，属南亚热带季风气候，最高海拔 531 米，年降水量约 1800 毫米，平面形状呈块状，东至西最长约 12.3 公里，南至北最长约 12.6 公里，介于北纬 22° 16' 12" -22° 27'，东经 113° 35' -113° 20' 之间。总面积为 100.84 平方公里，其中，山地面积约占 84.4%，是一个以燕山花岗岩为主组成的低山丘陵地区。五桂山地势东高西低，东面有五桂山主峰，高低丘陵分布比较零散。独特的自然条件为发展茶产业和拓展茶叶旅游提供了便利。五桂山土壤质地疏松，透气性高，呈酸性，富含大量有机物，土壤肥

力较高，气候光热充足，雨量充沛，干湿分明，很适合种植乔木型茶树品种，经过近 50 年的本土滋养融合，特殊的地理环境已形成五桂山本土风格的中小叶群体茶种。

宋朝乐史《太平寰宇记》和清代康熙《香山县志》卷一等史料均有记载“五桂山，在县南八十五里……产各异花甚多，其阳，产神仙茶。”神仙茶，说的就是现已鲜为人知的中山特产——五桂山红茶，其汤色橙红明亮，醇爽甘甜，闻之似有一股馥郁的果香，细抿一口，唇齿间荡漾一股淡淡的花香，如糖似蜜，具有较强的地域风味。

五桂山红茶始种于 1977 年 4 月，当时由五桂山白石坳知青场在后山率先种植茶树 160 亩，取名为五桂山红茶，历经鼎盛、荒弃、小规模尝试复产等阶段，但由于复原的茶园规模太小，无法采取机械化和标准化操作，只能用手工揉茶、炒制，所做出来的茶叶品质尚不稳定。2022 年，中山市古琴协会成立了中山市香山古道知青茶场农业发展有限公司，对昔日的五桂山茶场进行保护性开发，目前已复原茶林 100 多亩。目前，五桂山茶产业缺乏知名的龙头企业，市场竞争力较弱，同时，小作坊生产化水平不高、链条较短、精深加工水平不高、品牌与市场对接不够等问题，迫切需要规范中山茶产业品牌发展，带动当地居民加大茶叶种植和恢复茶产业培育，让“五桂红”重新出圈。

2021 年 1 月，《“十四五”全国种植业发展规划》提出了鼓励各地区打造区域茶品牌文化，推动茶产业多样化、高端化、精细化发展。2021 年 9 月，农业农村部、国家市场监督管理总局、中华全国供销合作总社联合发布了《关于促进茶产业健康发展的指导意见》，

进一步规范引导、加大扶持，提高茶产业链供应链现代化水平，打造茶产业全产业链，提升茶产业质量效益、竞争力和可持续发展能力。2022年2月，《中共中央国务院关于做好2022年全面推进乡村振兴重点工作的意见》提出了鼓励各地拓展农业多种功能、挖掘乡村多元价值，重点发展农产品加工、乡村休闲旅游、农村电商等产业。

此次地方标准的制定，是以标准为抓手，与国家政策形成同频共振，接续中山市本地“茶脉”。“一片叶子富了一方百姓”，茶产业的复兴和发展，就是对“绿水青山就是金山银山”这一理念的绝佳阐释。通过对五桂山红茶生产加工的标准化、规范化，提升其品牌形象，扩大市场影响力，重塑“五桂山茶”的辉煌，助力我市茶叶产业高标准高质量发展。以延链补链强链为抓手，推进五桂山红茶产业融合发展迈向纵深，力争打造中山“香山古韵”乡村振兴示范。此次中山市地方标准的制定，有利于助力中山乡村振兴和文化兴城战略实施，促进五桂山红茶产业的可持续发展。

三、编制原则

本文件的编制是根据《中华人民共和国标准化法》《地方标准管理办法》《广东省标准化条例》等规定，参考相关国家标准、行业标准和地方标准，依托中山五桂山红茶生产加工的经验，同时，结合中山茶文化和五桂山风情风貌，突出产品品牌策略和文化底蕴，本着“科学、适度、可行”原则，充分听取各方意见的基础上，确定了本文件的主要内容，本文件可对五桂山红茶的生产、加工、品牌打造提供技术支撑。

四、编制依据

（一）法律依据

- 1、中华人民共和国标准化法
- 2、地方标准管理办法
- 3、广东省标准化条例

（二）主要引用的文件

- GB/T 32744 茶叶加工良好规范
- GB/T 35810-2018 红茶加工技术规范
- GH/T 1077 茶叶加工技术规程
- NY/T 780 红茶
- NY/T 5018 茶叶生产技术规程

（三）参考文献

- GB/Z 26576 茶叶生产技术规范
- GH/T 1076 茶叶生产技术规程
- GH/T 1077 茶叶加工技术规程
- NY/T 3222 工夫红茶加工技术规范
- DB4418/T 0001 地理标志产品 英德红茶
- DB4502/T 0054 农产品地理标志 大苗山红茶栽培技术规程

五、编制过程

《五桂山红茶生产加工技术规范》编制遵循“科学性、实用性、统一性、规范性”的原则，严格按照国家、省、市对地方标准的规定和要求研制。在编制过程中，标准编制组根据相关资料和文件，结合

我市五桂山红茶的生产加工的实际情况，历经了草案编制、研讨、征求意见稿编制等几个阶段，对标准内容进行反复讨论、修改和补充，形成了目前的标准征求意见稿，标准编制工作概要如下：

2023年11月~12月，标准草案编制阶段。成立标准编制小组，制定项目实施计划，明确组织形式、工作步骤、进度安排、保障措施等，开展标准起草工作。

2024年2月~3月，标准征求意见稿编制阶段。开展标准调研暨启动会，调研五桂山红茶的生产加工情况，对标准框架和基本内容进行讨论，编制小组对标准草案进行修改完善，形成本标准征求意见稿。主要修改了以下内容：

- 根据五桂山红茶的特色，完善生产相关内容；
- 增加鲜叶和红茶的分级内容；
- 根据鲜叶的不同等级，细化加工的具体要求；
- 根据中山茶文化特色和地域风情，增加包装章节。

六、适用范围和主要条款说明

（一）适用范围

本文件适用于五桂山红茶的生产、加工和品牌打造。

（二）主要条款说明

本文件确定了五桂山红茶的自然环境、栽培管理、鲜叶采摘及分级、加工、包装、质量管理、标志标签、运输和贮存等内容。主要条款说明如下：

- 1、自然环境。明确了五桂山红茶种植所需的地理位置、气候、

土壤等要素。

2、栽培管理。强调了五桂山红茶的茶树品种，提出了栽培方法和土壤、施肥、修剪、病虫害等管理要求。

3、鲜叶采摘及分级。规定了鲜叶的基本要求、分级质量、储运、处理等内容。

4、加工。明确加工卫生要求，提出萎凋、揉捻、发酵、干燥、毛茶、精制等加工技术工序。

5、包装。明确包装设计的原则，对包装材料、设计元素、印刷工艺进行规定，提出产品包装的文化价值体现。

6、质量管理。提出了质量控制措施、档案记录等要求，明确成品的感官、理化指标，规定其出厂检验项目。

7、标志标签、运输和贮存。明确五桂山红茶的标志标签要求，提出防雨防潮等运输要求、分类贮存措施。

七、采用国际标准或国外先进标准的程序及水平说明

查无相关国际标准和国外先进标准，因而本标准制定过程未启用采标程序。

八、与现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准与现行相关法律、法规和强制性国家标准无冲突之处。

九、重大意见分歧的处理

本标准在制定、编写过程中，经过征求相关单位、专家和编制组人员意见，没有重大的意见和分歧。

十、贯彻标准的要求和措施建议

为促进标准实施主体理解、掌握和执行标准，规范管理，标准发布后，将通过标准宣贯培训或座谈等形式推动标准的落地实施。

十一、其他情况的说明

本标准需根据实际情况修订和更新，以适应技术和服务发展需要。

《五桂山红茶生产加工技术规范》标准编制组

2024 年 3 月