

ICS ***

X **

备案号：HB ****-2022

团体标准

T/CKCY 001-2022

城口鸡鸣茶

Chengkou Jiming Tea

(征求意见稿)

2023-**-**发布

2022-**-**实施

城口县茶叶产业协会 发布

前 言

为规范城口鸡鸣茶产品质量，提高城口绿茶产品质量与市场竞争力，促进茶叶标准化生产和产业发展，特制定本标准。

本标准依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由城口县茶叶产业协会提出。

本标准由城口县茶叶产业协会归口。

本标准起草单位：重庆市农业科学院、城口县农业农村委员会、城口县茶叶产业协会。

本标准主要起草人：钟应富、吴全、李中林、常睿、王晓庆、余世田、庞姗、帅显端、袁永建、卢点双、罗红玉、杨娟、胡曦月、唐频、王真莲。

城口鸡鸣茶

1 范围

本标准规定了城口鸡鸣茶的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于重庆市城口县茶树幼嫩芽叶经杀青、揉捻、干燥等工序加工而成的绿茶。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.3 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品中灰分的测定

GB/T 5009.57 茶叶卫生标准的分析方法

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 8305 茶 水浸出物含量测定

GB/T 8310 茶 粗纤维含量测定

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/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GH/T 1070 茶叶包装通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量技术监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 14487 确定的和下列术语和定义适用于本文件。

城口鸡鸣茶 Chengkou jiming tea

以采自重庆市城口县内茶树鲜叶原料,按鸡鸣茶加工技术规程加工而成的绿茶。

4 要求

4.1 分级

4.1.1 按原料标准及加工工艺，分为芽形、直条形、卷曲形三类，每类三个等级，共9个等级。

4.1.2 产品的每一等级应设实物标准样，每两年更换一次。

4.2 感官要求

4.2.1 品质正常、无劣变、无异味。

4.2.2 不得含有非茶类物质和任何添加剂。

4.2.3 各等级产品感官品质应符合各级实物标准样，实物标准样为该级产品质量最低界限。实物标准样品制备应符合GB/T 18795的规定。

4.2.4 各级产品感官品质应符合表1、表2、表3的规定。

表1 城口鸡鸣茶（芽形）感官要求

级别	指标								检验方法
	外形				内质				
	形状	色泽	整碎	净度	香气	汤色	滋味	叶底	
特级	扁平挺直	黄绿光润	匀整	净	清香、嫩香、栗香	黄绿明亮	鲜醇、醇和	黄绿匀亮	GB/T 23776
一级	扁平较直	黄绿较润	匀整	净	栗香、熟香	黄绿较亮	醇和	黄绿尚匀亮	
二级	扁平尚直	黄绿	较匀	较净	纯正	黄较绿尚亮	醇正	黄绿尚匀	

表2 城口鸡鸣茶（直条形）感官要求

级别	指标								检验方法
	外形				内质				
	形状	色泽	整碎	净度	香气	汤色	滋味	叶底	
特级	紧较直	深绿润	匀整	净	栗香、嫩香、花香	黄绿明亮	鲜醇、浓醇	绿亮较匀	GB/T 23776
一级	较紧直	较润	匀整	较净	火工香、熟香	黄绿亮	醇和	绿亮尚匀	
二级	尚紧较直	尚润	较匀	尚净	纯正	黄绿亮	平和	黄绿尚亮	

表3 城口鸡鸣茶（卷曲形）感官要求

级别	指标								检验方法
	外形				内质				
	形状	色泽	整碎	净度	香气	汤色	滋味	叶底	
特级	紧卷、显毫	深绿较润	匀整	净	栗香、清香、花香	黄绿明亮	鲜醇、浓醇	黄绿明亮	GB/T 23776
一级	紧结较卷、有毫	深绿	较匀	较净	火工香、熟香	黄绿亮	醇和	黄绿明亮	
三级	紧实较卷	墨绿	尚匀	尚净	纯正	黄绿亮	平和	黄绿尚亮	

4.3 理化指标

各级产品应符合表4的规定。

表4 理化指标

项目	特级	检验方法
水分 (g/100g) ≤	6.5	GB/T 5009.3
总灰分 (g/100g) ≤	7.0	GB/T 5009.4
粉末 (g/100g) ≤	1.0	GB/T 8311
水浸出物 (g/100g) ≥	36.5	GB/T 8305
茶多酚 (g/100g) ≥	13.5	GB/T 8313
儿茶素 (g/100g) ≥	8.0	GB/T 8313

注：茶多酚、儿茶素为参考指标。

4.4 卫生指标

4.4.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.4.2 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按照JJF 1070的规定执行。

4.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

产品出厂前，由生产企业质检部门逐批随机抽取样品，样品总量不少于200g，样品分为两份，一份供检验用，一份供复检备用。型式检验加倍抽样。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，检验合格并附合格证明后方可出厂，出厂检验项目包括感官、水分、粉末、净含量。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准中第四章中规定的所有项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正常生产时每半年进行一次；

- c) 原料、配方及生产工艺有改变时；
- d) 停产半年后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本标准要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格，不得复检。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

应符合GB/T 191和GB 7718规定。

6.2 包装

应符合GH/T 1070规定。

6.3 运输

运输产品时应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品品质的物品混装运输，运输工具应清洁、干燥、无污染。

6.4 贮存

产品的贮存应符合GB/T 30375的规定。

6.5 保质期

在符合本标准规定的贮存条件下，产品自生产之日起，保质期为18个月。