

ICS 67.140.10

CCS X 55

ZJTSS

浙江省茶叶学会团体标准

T/ZJTSS 012—2023

颗粒形绿茶

Granular green tea

2023-12-19 发布

2023-12-26 实施

浙江省茶叶学会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由浙江省茶叶学会提出并归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究所、浙江省农业技术推广中心、浙江大学、中国农业科学院茶叶研究所、浙江农业商贸职业学院、绍兴市经济作物技术推广中心、余姚市农业技术推广服务总站、临海市特产技术推广总站、天台县农业技术推广总站、绍兴市柯桥区玉龙茶业有限公司、临海市羊岩茶厂、新昌县雪溪茶业有限公司、嵊州市泉岗名茶开发有限公司、余姚市屹立茶厂、余姚市夏巷荣夫茶厂、绍兴御茶村茶业有限公司。

本文件主要起草人：杨秀芳、高玉萍、苏小琴、黄伟红、陆德彪、范方媛、杜颖颖、尹军峰、李腊梅、李明、邱晓莹、林雨、张俊、邹新武、周春江、宋鹏鹏、刘思彤、石碧鹏、俞芳华、沈炜、蒋丽萍、朱朝安、李汉兴、夏炒波、钟福亚。

颗粒形绿茶

1 范围

本文件规定了颗粒形绿茶产品的术语和定义、产品分类分级、产品要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等内容。

本文件适用于颗粒形绿茶。

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- 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
- T/ZJTSS 011 绿茶贮藏保鲜技术规程
- 《定量包装商品计量监督管理办法》 国家市场监督管理总局令（2023）第70号
- 《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

3 术语和定义

GB/T 14487及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

颗粒形绿茶 granular green tea

以适制绿茶的中小叶种茶树品种鲜叶为原料，按照特定工艺加工而成的，具有“勾曲”、“盘花”或“圆珠”等颗粒形特征的炒青或烘炒结合绿茶。注：不同形状参见附录A。

3.2

清香型颗粒绿茶 mild-aromatic granular green tea

具有“清香”或“花香”等香气特征的颗粒形绿茶。

3.3

浓香型颗粒绿茶 strong-aromatic granular green tea

具有“栗香”、“乳香”或“足火香”等香气特征的颗粒形绿茶。

4 产品分类分级

4.1 根据加工工艺及产品香气特征，颗粒形绿茶分为清香型颗粒绿茶和浓香型颗粒绿茶。

4.2 清香型颗粒绿茶、浓香型颗粒绿茶依据感官品质要求分为精品、特级、一级、二级四个等级。

5 要求

5.1 基本要求

品质正常，无异味，无异嗅，无劣变。不得含有非茶类夹杂物，不着色、无任何添加剂。

5.2 感官指标

5.2.1 清香型颗粒绿茶应符合表1规定。

表1 清香型颗粒绿茶感官指标

等级	外形	汤色	香气	滋味	叶底
精品	颗粒紧结，细嫩显毫，匀净，色泽嫩绿鲜润	浅绿清澈明亮	清高持久，嫩香或花香显	清醇甘鲜	细嫩匀齐，嫩绿明亮
特级	颗粒紧结尚显毫，匀净，色泽绿润尚鲜活	浅绿明亮	清高，有嫩香或花香	清醇鲜爽	嫩匀成朵，嫩绿亮
一级	颗粒较紧实有毫，较匀净，色泽绿或黄绿，较润	绿明亮	清香尚高爽	醇爽尚鲜	较嫩匀有芽，绿或黄绿较亮
二级	颗粒尚紧实，尚匀净，色泽绿或黄绿	绿明亮	清香	尚清醇	尚嫩匀，绿或黄绿

5.2.2 浓香型颗粒绿茶应符合表2规定。

表2 浓香型颗粒绿茶感官指标

等级	外形	汤色	香气	滋味	叶底
精品	颗粒紧结重实，细嫩显毫，匀净，色泽绿润或绿润起霜	嫩绿清澈明亮	嫩栗香或乳香持久	醇厚甘鲜	细嫩匀齐，黄绿或嫩绿明亮
特级	颗粒紧实有毫，匀净，色泽绿润或绿润起霜	嫩绿明亮	栗香或乳香较持久	醇厚甘爽	嫩匀多芽，黄绿亮
一级	颗粒较紧实，较匀净，色泽较绿润或灰绿	黄绿亮	高爽，足火香浓	较醇厚	较嫩匀有芽，黄绿尚亮
二级	颗粒尚紧实，尚匀净，色泽绿或灰绿	黄绿亮	尚高爽，有足火香	尚醇厚	尚嫩匀，绿黄

备注：白化品种制作的清香型颗粒绿茶干茶色泽呈嫩绿色或浅绿色，浓香型颗粒绿茶干茶色泽呈嫩绿色；黄化品种制作的清香型颗粒绿茶干茶色泽呈嫩黄色或橄榄黄绿色，浓香型颗粒绿茶干茶色泽呈鹅黄色。

5.3 理化指标

应符合表3的规定。

表3 颗粒形绿茶理化指标

项目	指标
水分/(g/100g)	≤ 6.5
总灰分(以干物质计)/(g/100g)	≤ 6.5
水浸出物(质量分数)/%	≥ 34.0
粉末(质量分数)/%	≤ 1.0

5.4 安全指标

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763、GB 2763.1 的规定。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

按 GB/T 23776 的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.2 总灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.3 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。

6.2.4 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3 安全指标

6.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药最大残留限量检验按 GB 2763、GB 2763.1 的规定执行。

6.4 净含量

按照JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 取样

7.1.1 取样以“批”为单位，同一地点、同一期间、按相同加工工艺加工的相同品类、相同等级和相同包装规格的茶叶为一个批次。

7.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定进行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、粉末、净含量和标签标志。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为第 5 章要求中的全部项目，检验周期为每年至少 1 次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 生产中，若工艺或设备、原料有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大改变时；
- c) 国家质量监督机构或质量主管部门提出型式检验要求时。

7.3 判定规则

按第 5 章要求的项目检验，任一项不符合规定的产品，均判定为不合格产品。

7.4 复验

对检验结果有争议时，应按取样方法对留存样进行不合格项目的复验，无留存样时应在同批次产品中重新按GB/T 8302规定加倍取样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品的包装储运图示标志必须按照GB/T 191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。

8.2 包装

应符合GH/T 1070和GB 23350的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应有防潮、防雨、防曝晒措施；不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

应符合GB/T 30375及T/ZJTSS 011的规定。

附录A
(资料性附录)
颗粒形绿茶不同形状示意图

A.1 勾曲



A.2 盘花



A.3 圆珠

