

团 体 标 准

T/GZTSS15.1-2024

凉都高山茶 第1部分：绿茶

Liangdu Gaoshan tea Part 1: Green tea

2024 - 12 - 31 发布

2024 - 12 - 31 实施

贵 州 省 茶 叶 学 会 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	2
4 产品级别与实物标准样	3
5 要求	3
6 检验方法	6
7 检验规则	6
8 标志标签、包装、运输、贮存和保质期	7

T/GZTSS

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》而制定。

本文件《凉都高山茶综合标准体系》按部分发布，分为4部分：

凉都高山茶 第1部分：绿茶

凉都高山茶 第2部分：工夫红茶

凉都高山茶 第3部分：绿茶加工技术规程

凉都高山茶 第4部分：工夫红茶加工技术规程

本部分为 第1部分。

本文件由六盘水市农业科学研究院提出。

本文件由贵州省茶叶学会归口。

本文件起草单位：六盘水市农业科学研究院、贵州凉都春惠农产业（集团）股份有限公司、六枝特区农业农村局、盘州市农业农村局、水城区农业农村局、盘州市茶叶协会、贵州鸿森茶业发展有限公司、六枝特区九层山土特产开发有限公司、贵州隆易农业科技有限公司、六枝特区双文种养殖农民专业合作社、贵州多彩黔情生态农业有限公司、六枝特区钰茗源农业发展有限公司、六枝特区绿盟农业专业合作社、盘州市民主沁心生态茶叶种植农民专业合作社、贵州乌蒙峰茶业有限责任公司、贵州茗品源生态农业科技开发有限责任公司、盘州市保基茶叶种植农民专业合作社、六盘水市水城区茶叶发展有限公司、六盘水国顺农业科技发展有限公司、六盘水聚亨农业有限责任公司、六盘水市水城区腾鹏种养业农民专业合作社、水城县春龙生态种养殖农民专业合作社、贵州省青山绿生态农业发展有限公司、水城县民裕种养殖农民专业合作社、水城县顺场乡洪顺种养殖专业合作社。

本文件主要起草人：刘彦、张冬莲、张周凯、卜丽娅、贺浩、吕金丽、罗浩、杨斌、赵东、邓春梅、杨旭、詹红、冯永祥、张锬、刘兴、叶芳、龚华、张双文、余志虎、陈燕青、万红、陈福谍、许大全、施波、范洪精、王剑、徐祥辉、甘大国、曹阳、邓泽注、李俊、廖刚刚、张洪。

凉都高山茶 第1部分：绿茶

1 范围

本文件规定了凉都高山茶 第1部分：绿茶的术语和定义、分级和实物标准样、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于按凉都高山茶绿茶加工技术规程生产的绿茶。

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 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 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量的测定
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
- 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
- NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB52/T 442.1 贵州绿茶 第1部分：基本要求
- T/GZTSS15.3-2024 凉都高山茶 绿茶加工技术规程
- 国家市场监督管理总局（2023）第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 凉都高山绿茶 liangdu gaoshan green tea

在六盘水市区域内，海拔在 1200 m—2400 m 生长的茶树鲜叶为原料，按照 T/GZTSS15.3 加工而成，且符合本质量标准的绿茶。

3.2 芽形茶 bud tea

在六盘水市区域内，以中、小叶的茶树品种新梢为原料，按 T/GZTSS15.3 加工工艺和技术加工，且符合本文件的芽形绿茶产品。

3.3 扁形茶 flat tea

在六盘水市区域内，以中、小叶的茶树品种新梢为原料，按 T/GZTSS15.3 加工工艺和技术加工，且符合本文件的扁形绿茶产品。

3.4 凤羽形茶 fengyu tea

在六盘水市区域内，以中、小叶的茶树品种新梢为原料，按 T/GZTSS15.3 加工工艺和技术加工，且符合本文件的凤羽形绿茶产品。

3.5 卷曲形茶 curly tea

在六盘水市区域内，以中、小叶的茶树品种新梢为原料，按 T/GZTSS15.3 加工工艺和技术加工，且符合本文件的呈卷曲形或螺形的绿茶（分有毫型和无毫型）。

3.6 颗粒形茶 pellet tea

在六盘水市区域内，以中、小叶的茶树品种新梢为原料，按 T/GZTSS15.3 加工工艺和技术加工的，且符合本文件的颗粒形绿茶（分有毫型和无毫型）。

4 产品级别与实物标准样

4.1 按形状分为芽形茶、扁形茶、凤羽形茶、卷曲形茶、颗粒形茶。芽形茶产品级别按感官品质要求分为：特级、一级，扁形茶、凤羽形茶、卷曲形茶、颗粒形茶产品级别按感官品质要求分为：特级、一级、二级。

4.2 每类级设一个实物标准样，每三年更换一次，实物标准样的制备应符合 GB/T 18795 的规定。应符合表 1 的规定。

5 要求

5.1 基本要求

应符合 DB52/T 442.1 的要求。

5.2 感官指标

5.2.1 芽形茶感官品质应符合表 1 的规定。

表 1 芽形茶感官品质要求

项目 \ 级别		特级	一级
		特级	一级
外形	形状	扁平、光滑	较扁平、较光滑
	色泽	嫩绿、润	黄绿、较润
	整碎	匀齐	匀整

	净度	净	较净
内质	香气	清香、嫩栗香、持久	清香、栗香
	汤色	嫩绿明亮	黄绿明亮
	滋味	鲜醇甘爽	醇、较爽
	叶底	鲜活，绿明亮，匀整，柔软	绿明亮，较匀整，柔软

5.2.2 扁形茶感官品质应符合表 2 的规定。

表 2 扁形茶感官品质要求

级别		特级	一级	二级
项目				
外形	形状	扁平直光滑	扁平、较直、较光滑	较扁平直
	色泽	黄绿，润	较黄绿，较润	尚绿
	整碎	匀齐	较匀整	尚匀整
	净度	净	较净	尚净
内质	香气	清香、栗香、高、持久	清香、栗香、较持久	纯正
	汤色	嫩黄绿明亮	黄绿明亮	黄或黄绿
	滋味	鲜醇爽	较鲜醇	较醇
	叶底	鲜活，嫩绿明亮，匀整	嫩绿较明亮，较匀整	绿、尚匀整

5.2.3 凤羽形茶感官品质应符合表 3 的规定。

表 3 凤羽形茶感官品质要求

级别		特级	一级	二级
项目				
外形	形状	条直、呈自然形，显锋苗	较直、呈自然形	较直、呈自然形
	色泽	绿润	绿较润	黄绿
	整碎	匀齐	匀整	较匀整
	净度	净	较净	尚净
内质	香气	清香、高、持久	清香、较持久	纯正
	汤色	嫩绿明亮	绿较亮	绿
	滋味	鲜爽	鲜醇	较醇
	叶底	鲜活、嫩绿明亮，匀整、柔软	绿明亮，柔软、较匀整	绿较亮、较匀整，较柔软

5.2.4 卷曲形茶感官品质应符合表 4 的规定。

表 4 卷曲形茶感官品质要求

级别		特级	一级	二级
项目				
外形	形状	卷曲，紧细	卷较曲，较紧细	较卷，较紧结
	色泽	绿、油润（多毫）	绿，较润（显毫）	较绿较润（有毫）
	整碎	匀	较匀	尚匀
	净度	净	较净	尚净

内 质	香气	嫩栗香、清香、高、持久	清香、栗香、较持久	纯正
	汤色	嫩绿明亮	黄绿亮	黄绿
	滋味	鲜醇	醇较鲜	较醇
	叶底	绿明亮, 柔软, 匀整	绿明亮, 柔软, 较匀整	黄绿较亮、较柔软, 较匀整

5.2.5 颗粒形茶感官品质应符合表 5 的规定。

表 5 颗粒形茶感官品质要求

级别		特级	一级	二级
外 形	形状	紧结重实, 润	紧结较重实, 较润	较紧, 尚重实
	色泽	绿润	绿较润	黄绿较润
	整碎	匀	较匀	尚匀
	净度	净	较净	尚净
内 质	香气	清香、栗香, 高, 持久	清香、栗香, 较持久	纯正
	汤色	绿明亮	绿较亮	黄绿较亮
	滋味	浓醇鲜爽	鲜醇	较醇和
	叶底	绿亮, 柔软, 匀整	绿较亮, 较柔软, 较匀整	黄绿, 较柔软, 较匀整

5.3 理化指标

5.3.1 芽形茶、扁形茶、凤羽形茶、卷曲形茶的理化指标应符合表 6 规定。

表 6 芽形茶、扁形茶、凤羽形茶、卷曲形茶理化指标

项目 级别	水分%	总灰分%	粗纤维%	碎末茶%	水浸出物%
特级	≤ 6.5	≤ 6.0	≤ 14.0	≤ 6.0	≥ 42.0
一级	≤ 6.5	≤ 6.5	≤ 15.0	≤ 6.0	≥ 40.0
二级	≤ 6.5	≤ 6.5	≤ 16.0	≤ 6.0	≥ 40.0

5.3.2 颗粒形茶的理化指标应符合表 7 规定。

表 7 颗粒形茶理化指标

项目 级别	水分%	总灰分%	粗纤维%	碎末茶%	水浸出物%
特级	≤ 7.0	≤ 6.5	≤ 14.0	≤ 6.0	≥ 40.0
一级	≤ 7.0	≤ 6.5	≤ 15.0	≤ 6.0	≥ 40.0
二级	≤ 7.0	≤ 6.5	≤ 16.0	≤ 6.0	≥ 38.0

5.4 质量安全指标

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 规定。

5.4.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 规定。

5.5 净含量

应符合国家质检总局令（2023）第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.6 加工要求

5.6.1 生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5.6.2 加工工艺要求应符合 T/GZTSS15.3 的规定。

6 检验方法

6.1 感官审评

按 GB/T 23776 和 GB/T 14487 的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2.2 水分按 GB 5009.3 规定执行。

6.2.3 总灰分按 GB 5009.4 规定执行。

6.2.4 碎末茶按 GB/T 8311 规定执行。

6.2.5 水浸出物按 GB/T 8305 规定执行。

6.2.6 粗纤维按 GB/T 8310 规定执行。

6.3 安全指标

按 GB 2762 和 GB 2763 的规定执行。

6.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的执行。

7. 检验规则

7.1 组批

以相同茶树品种、同一批投料生产或同一批次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次。同批产品的品质和规格应一致。

7.2 取样

按 GB/T 8302 规定执行。

7.3 检验

7.3.1 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。出厂检验的项目为感官品质、水分、净含量、标志、标签。

7.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准的式样制备、水分、总灰分、粗纤维、粉末和水浸出物规定的全部项目，检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

a) 新产品试制时；

- b) 产品工艺发生改变时;
- c) 停产后恢复生产时;
- d) 正常生产定期检验时;
- e) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7. 4 判定规则

本标准式样制备、水分、总灰分、粗纤维、粉末和水浸出物要求的项目，任何一项不符合规定的产品均判为不合格产品。对检验结果有争议时应对留存样品或同批产品中重新按照 GB/T 8302 规定加倍抽样进行不合格项目的复验，判定结果以复验结果为准。

8. 标志标签、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标志标签

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定；产品标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

销售包装应符合 GB 23350 和 GH/T 1070 的规定，运输包装应符合 GH/T 1070 的规定。

8.3 运输

应符合 NY/T 1999 的规定。运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有稳固、防潮、防淋、防晒措施。装卸时应轻装轻卸，防止挤压、碰撞。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装和混运。

8.4 贮存

贮存应符合 GB/T 30375 的规定。

8.5 保质期

在满足 8.4 条件下，保质期为 24 个月。
