

ICS 67.140.10

CCS X 55

ZJTSS

浙江省茶叶学会团体标准

T/ZJTSS 023—2025

桐庐龙井茶

Tonglu Longjing tea

2025-02-06 发布

2025-02-16 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。

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。

本文件由桐庐县茶叶产业协会提出。

本文件由浙江省茶叶学会归口。

本文件起草单位：浙江艺福堂茶业有限公司、桐庐县农业农村局、桐庐县市场监督管理局、桐庐县农业技术推广中心、浙江大学茶叶研究所、桐庐县茶叶产业协会、桐庐恒信农业开发股份有限公司、桐庐圆通寺茶叶有限公司。

本文件主要起草人：李晓军、黄皓、金勇、童良明、殷根华、龚淑英、范方媛、方婷、叶生月、毛哲然、喻泽灵、王峰、苏磊、贾磊、董燕茹、张思琪。

# 桐庐龙井茶

## 1 范围

本文件规定了桐庐龙井茶的术语和定义、基本要求、产品要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存、质量承诺。

本文件适用于桐庐龙井茶。

## 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 粉末与碎茶含量测定
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 18650 地理标志产品 龙井茶
- 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
- GB/T 40633 茶叶加工术语
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- GH/T 1077 茶叶加工技术规程
- DB33/T 239 龙井茶加工技术规程
- T/HZAS 47 “桐庐味道”区域公共品牌准入和管理规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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

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 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号

### 3 术语和定义

GB/T 14487、GB/T 18650 和 GB/T 40633 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**桐庐龙井茶** Tonglu Longjing tea

在浙江省桐庐县行政区域内种植的茶树鲜叶原料，按 DB33/T 239 要求的工艺加工，符合 T/HZAS 47 要求，具有“鲜味足、香气足、爽劲足”特征的龙井茶。

### 4 基本要求

#### 4.1 生产条件

生产企业具有龙井茶机制、手工炒制设备。生产者具有采用机制与手工结合加工并提升龙井茶品质的技术和能力。应具备相应的检验技术人员和检测设备。

#### 4.2 鲜叶原料

4.2.1 选用鸠坑群体种、龙井 43 等适宜加工桐庐龙井茶的中小叶茶树品种。

4.2.2 春茶开采至谷雨日采摘的一芽一叶到一芽二叶的鲜叶。

4.2.3 芽叶完整，色泽鲜绿，匀净，无劣变。用于同批次加工的鲜叶，其嫩度、匀度、净度、新鲜度应基本一致。

#### 4.3 过程控制

##### 4.3.1 鲜叶采摘

按要求提手采摘，不应掐采、捋采、抓采和带老叶杂物采摘。

##### 4.3.2 鲜叶运输

4.3.2.1 应使用透气良好的容器盛放鲜叶，鲜叶采摘后及时运输到加工场所，防止红变。

4.3.2.2 运输工具清洁卫生。不应与有异味、有毒物品混运。盛装、运输、贮存鲜叶时，轻放、轻翻，不应加压。

##### 4.3.3 鲜叶摊放

4.3.3.1 摊放方式：可采用自然、智能控制方式摊放，摊放场所要求清洁卫生、阴凉、空气流通、不受阳光直射，摊放设备应清洁、干净。

4.3.3.2 摊放厚度：视天气、鲜叶老嫩而定。室内自然摊放，每 1 m<sup>2</sup>摊放鲜叶 1kg~1.5kg。智能摊放，应按相应规范要求操作执行。

4.3.3.3 摊放时间：以 6 h~12 h 为宜。

4.3.3.4 摊放程度：以叶面开始萎缩，叶质由硬变软，叶色由鲜绿转暗绿，清香显露，含水率降至 $(70\pm 2)\%$ 为适度。

#### 4.3.4 加工

4.3.4.1 加工场地的卫生条件应符合 GH/T 1077 的规定。

4.3.4.2 加工技术参照 DB33/T 239 执行。

### 5 产品要求

#### 5.1 基本要求

应符合GB/T 18650要求，色、香、味、形正常，无异味、无劣变。不得含有非茶类夹杂物，不着色、无任何添加剂。

#### 5.2 分级与标准样品

依据感官品质要求，产品分为特级、一级和二级。各等级设标准样品，每三年换样一次。

#### 5.3 感官品质

应符合表1的规定。

表1 感官分级品质指标

等级	外形	汤色	香气	滋味	叶底
特级	扁平光滑、挺直尖削、匀净、嫩绿鲜润	嫩绿明亮	嫩鲜馥郁，持久	甘醇鲜爽	细嫩成朵、嫩绿明亮、匀齐
一级	扁平光滑、挺直有锋、匀净、嫩绿润	嫩绿明亮	清高浓郁持久	醇厚甘爽	较细嫩成朵、嫩绿明亮
二级	扁平挺直较光滑、较匀净、绿较润	较嫩绿明亮	清香持久	浓醇爽	嫩软成朵，绿明亮

#### 5.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分/(g/100g)	$\leq 6.5$
总灰分(以干物质计)/(g/100g)	$\leq 6.5$
粉末(质量分数)/%	$\leq 1.0$
水浸出物(质量分数)/%	$\geq 36.0$

#### 5.5 安全指标

5.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.5.2 农药残留限量应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定。

#### 5.6 净含量

应符合《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）的规定。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官品质

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。

6.3.1 农药残留限量检验按 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定执行。

#### 6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

### 7 检验规则

#### 7.1 取样

7.1.1 以“批”为单位。在加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质规格一致。

7.1.2 按 GB/T 8302 规定执行。

#### 7.2 检验

##### 7.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经检验合格后，方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、净含量、碎茶和粉末、标签。

##### 7.2.2 型式检验

型式检验项目为标准第 5 章要求的全部项目，型式检验周期每年一次，如原料或加工工艺有较大的改变，可能影响产品质量时亦应进行型式检验。

### 7.3 判定规则

7.3.1 出厂检验时，凡符合出厂检验项目的产品，则判该批产品为合格。

7.3.2 型式检验时，凡符合本文件第 5 章规定的产品，则判定该批产品合格。

7.3.3 按第 5 章要求的项目，任一项不符合本文件要求，则判定该批产品不合格。

### 7.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样进行不合格项目的复验，或在同批产品中加倍随机取样复验。重新取样应由交接双方会同进行，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

产品包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。预包装产品标签应符合 GB 7718、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 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号和 T/HZAS 47 的规定。

### 8.2 包装

应符合 GB 23350 和 GH/T 1070 的规定。

### 8.3 运输

应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具。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 的规定。

## 9 质量承诺

本产品在日常运输、贮存的情况下，在产品保质期内出现产品质量安全问题，立即开展产品追溯、实施下架、召回等应急措施，并按照有关规定负责后续处理，承担并落实相应的法律主体责任。