

ICS 67.140.10

CCS X 55

ZJTSS

浙江省茶叶学会团体标准

T/ZJTSS 026—2025

三清茶

Sanqing 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。

本文件由杭州市萧山区戴村镇人民政府提出。

本文件由浙江省茶叶学会归口。

本文件起草单位：杭州市萧山区戴村镇人民政府、浙江大学茶叶研究所、杭州市萧山区茶文化研究会、杭州市萧山区农业和林业技术推广中心、杭州萧山九清农业开发有限公司、杭州萧山云门寺生态茶场、杭州七都雾溪茶叶专业合作社。

本文件主要起草人：陈燕、沈鸿宇、蒋炳芳、龚淑英、范方媛、施青山、陈巧红、沈晓、任经伟、叶正权、鲁铭、范文含。

三清茶

1 范围

本文件规定了三清茶的术语和定义、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。

本文件适用于三清茶。

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 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
GH/T 1077	茶叶加工技术规程
DB33/T 239	龙井茶加工技术规程
DB3301/T 1085	龙井茶手工机械组合操作规程
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 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

三清茶 Sanqing tea

在浙江省杭州市萧山区现辖行政区域内采摘的适制茶树品种鲜叶，按照“摊放、青锅、摊凉、辉锅”加工工艺，在当地加工而成的具有香气清高、汤色清澈、滋味清醇“三清”特色的扁形绿茶。

4 基本要求

4.1 鲜叶原料

4.1.1 茶树品种

龙井 43、鸠坑群体种、中茶 108。

4.1.2 鲜叶质量

芽叶完整，嫩度一致，色泽鲜绿，无杂物，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。

4.1.3 鲜叶分级

鲜叶质量分为特优级、特级、一级和二级，应符合表 1 的要求。低于二级的鲜叶不得用于加工三清茶。

表1 茶鲜叶质量分级要求

等级	要 求
特优级	一芽一叶初展至一芽一叶，芽叶夹角小，芽长于叶，芽叶匀齐肥壮，匀净新鲜。一芽一叶初展≥ 90%
特级	一芽一叶至一芽二叶初展，以一芽一叶为主，芽稍长于叶，芽叶完整，匀净新鲜，一芽一叶及以上嫩度≥ 70%
一级	一芽一叶至一芽二叶初展，以一芽一叶为主、完整，匀净新鲜，一芽二叶初展及以上嫩度≥ 50%
二级	一芽二叶初展至一芽二叶为主，芽叶完整，匀净新鲜

4.2 加工

4.2.1 加工场地的卫生条件应符合 GH/T 1077 的规定。

4.2.2 加工技术参照 DB33/T 239 和 DB3301/T 1085 执行。

5 产品要求

5.1 基本要求

5.1.1 应有正常的色、香、味，无异味、无劣变。

5.1.2 不得含有非茶类夹杂物，不着色、无任何添加剂。

5.2 分级与实物标准样

5.2.1 依据感官品质，产品分为特优级、特级、一级和二级。

5.2.2 各级均设感官分级标准样品，每三年更换样一次。

5.3 感官品质

应符合表 2 的规定。

表2 感官品质指标

等级	外形	汤色	香气	滋味	叶底
特优级	扁平光滑、挺直尖削、匀净、嫩绿鲜润	嫩绿清澈明亮	清高、嫩鲜、持久	清醇甘鲜	幼嫩成朵、嫩绿明亮、匀齐
特级	扁平光滑、挺直有锋、匀净、嫩绿润	嫩绿清澈明亮	清高、馥郁、持久	清醇鲜爽	细嫩成朵、嫩绿明亮、匀齐
一级	扁平光滑、挺直有锋、匀整较重实、绿尚鲜润	嫩绿明亮	清高持久	清醇爽口	较细嫩成朵、嫩绿明亮
二级	扁平较光滑、较挺直匀整，绿润	绿，较清澈明亮	尚清高	较清醇	嫩匀成朵，绿明亮

5.4 理化指标

应符合表 3 的规定。

表3 理化指标

项目	指标
水分/ (g/ 100g)	≤ 6.5
灰分（以干物质计）/ (g/100g)	≤ 6.5
粉末（质量分数）/%	≤ 1.0
水浸出物（质量分数）/%	≥ 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【2023】第 70 号令）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 水分按GB 5009.3的规定执行。

6.2.2 灰分按GB 5009.4的规定执行。

6.2.3 水浸出物按GB/T 8305的规定执行。

6.2.4 粉末按GB/T 8311的规定执行。

6.3 安全指标

6.3.1 污染物限量按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药残留限量按 GB 2763 和的 GB 2763.1 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 取样按 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、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，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 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 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。
