

T/SCTSS

四川省茶叶学会团体标准

T/SCTSS 24-2025

平武群体品种绿茶

Pingwu Group Variety Green Tea

2025-09-12 发布

2025-09-22 实施

四川省茶叶学会

发布

前 言

本文件按 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。

本文件由平武县茶叶行业协会提出。

本文件由四川省茶叶学会归口。

本文件起草单位：四川精制茶学研究院、四川省茶叶学会、绵阳市农业技术推广中心、绵阳市平武县豆叩羌族乡产业发展中心、成都银杏酒店管理学院、雅安职业技术学院、平武县天源茶业有限责任公司、四川省平武雪宝顶茶业（集团）有限责任公司、平武县绿康农贸有限责任公司、平武县咏春茶业有限责任公司

本文件主要起草人：杜晓、何涛、龙秀丰、邹杰、邱兴芬、曹雨熙、刘红利、蒋丹、李培基、张明、程年禄。

本文件为首次发布。

目录

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 产品分类与实物标准样 4

5 质量要求 5

6 试验方法 10

7 检验规则 11

8 标志、标签、包装、运输和贮存 12

9 保质期 12

平武群体品种绿茶

1 范围

本文件规定了平武绿茶的术语和定义，产品分类与实物标准样，质量要求，试验方法，检验规则，标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于平武县茶区范围内，以茶树 [*Camellia sinensis* (Linnaeus) O. Kuntze] 鲜叶为原料加工而成的具有特定品质特征的绿茶。

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，仅所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 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

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

T/CTMA 028 绿茶保质期

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 国家质量监督检验检疫总局令 [2005]第 75 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

国家质量监督检验检疫总局公告《中华人民共和国地理标志保护产品专用标志》[2005]第151号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 平武群体品种绿茶

在平武县境内，茶树通过自然有性繁殖方式（即种子繁殖）及稀大窝茶树产生的茶树群体品种，采摘以上茶树品种的鲜叶为原料，经杀青、做形、干燥等工序加工而成的具有特定品质特征的绿茶。

3.2 平武·中华芽

以平武县茶区的四川中小叶群体品种茶树及稀大窝茶树明前嫩芽为主要原料，经摊放、杀青、轻揉、理条、初干、足干及整形等工序加工而成的具特定品质特征的“嫩芽勾尖”型名绿茶。

3.3 平武·青丝

又名“龙州青丝”，以平武县茶区的四川中小叶群体品种茶树及稀大窝茶树明前嫩芽为原料，采摘一芽一叶初展至开展鲜叶，经摊放、杀青、初揉、二青、复揉、炒弯、摊凉、初干、足干及整形等工序加工而成的特定品质特征的“细条弯勾”型名绿茶。

3.4 平武·毛峰

以平武县茶区的四川中小叶群体品种茶树及稀大窝茶树的嫩芽叶为原料，采摘一芽二叶为主的鲜叶，经摊青、杀青、初揉、二青、复揉、三青、初摊、炒弯、复摊、足干及整形等工艺制成，具特定品质特征“紧卷显毫”型优质绿茶。

3.5 墨龙吐翠

以平武县茶区的四川中小叶群体品种茶树及稀大窝茶树的鲜叶为原料，采摘一芽二、三叶鲜叶，经摊放、杀青、初揉、二青、复揉、三青、摊凉、三揉、滚炒、摊凉、足干及精制等工序加工而成具特定品质特征的“紧实弯勾”型优质绿茶。

3.6 平武·炒青

以平武县茶区的四川中小叶群体品种茶树及稀大窝茶树鲜叶为原料，采摘一芽二、三叶鲜叶，经摊放、杀青、初揉、二青、复揉、三青、三揉、连续滚炒、摊凉、足干及精制等工序加工而成的具特定品质特征的优质绿茶。

3.7 平武·烘青

以平武县茶区的四川中小叶群体品种茶树及稀大窝茶树鲜叶为原料，采摘一芽二、三叶鲜叶，经摊青、杀青、初揉、二青、复揉、三青、三揉、初烘、摊凉、足烘及精制等工序加工而成的具特定品质特征的烘青绿茶。

3.8 平武·晒青

以平武县茶区的四川中小叶群体品种茶树及稀大窝茶树鲜叶为原料，采摘一芽二、三叶鲜叶，经摊放、杀青、初揉、二青、复揉、初晒、三揉、复晒干、足干及精制等工序加工而成的具特定品质特征的晒青绿茶。

3.9 平武·紧压茶

以平武·晒青为主料，经筛分、拣剔、拼配等精制工序，再经配料、蒸汽、压制、干燥及定型等工艺制得的紧压绿茶。

3.10 平武·珍眉

以平武·炒青为原料，经筛分、风选、拣剔等精制工序，取本身路、正身路等筛号茶，拼配而成的具特定品质特征的出口珍眉绿茶。

3.11 平武·贡熙

以平武·炒青为原料，经筛分、风选、拣剔等精制工序，取圆身路的筛号茶，拼配而成的具特定品质特征的出口贡熙绿茶。

3.12 平武·荒野茶

将平武县茶区的川茶群体品种及大窝茶树茶园，经丢荒或、弃管5年以上，并保持这种状态的称为荒野茶树，以荒野茶树鲜叶为原料，经上述绿茶初制环节及整形等工序加工而成的“荒野”型珍稀绿茶。

3.13 平武·老树茶

将平武县茶区的川茶群体品种及大窝茶树茶园，树龄在50年以上的称为老茶树，以老茶树鲜叶为原料，经上述绿茶初制环节及整形等工序加工而成的“老树”型珍稀绿茶。

3.14 平武·古树茶

将平武县茶区的川茶群体种的野生茶树或栽培型野生茶树，且树龄在100年以上的称为古树茶，以古树茶鲜叶为原料，经上述绿茶初制环节及整形等工序加工而成的“古树”型珍稀绿茶。

4 产品分类与实物标准样

4.1 产品分类

4.1.1 品类按照原料嫩度、初制工艺及树龄树势等特征划分三个品类，即为平武名优绿茶、工艺绿茶和荒野老树绿茶等三类。

其中，平武名优绿茶包括：平武·中华芽、平武·青丝、平武·毛峰、墨龙吐翠、平武·炒青；平武工艺绿茶包括：平武·烘青、平武·晒青、平武·紧压茶、平武·珍眉、平武·贡熙；平武荒野老树绿茶包括：平武·荒野茶、平武·老树茶、平武·古树茶。

4.1.2 产品名称应根据茶树品种、鲜叶原料、工艺特征和品质特征等的不同来命名和区分。

4.1.3 产品级别按照感官品质的不同来划分，名优茶产品分为甲级、特级和一级；其它产品分为甲级、特级。

4.2 实物标准样

实物标准样即指茶叶产品实物茶样，每三年更换配样一次。

5 质量要求

5.1 基本要求

5.1.1 产品具有正常的色、香、味、形，无异味、无劣变、无霉变。

5.1.2 产品不得含有非茶类夹杂物 and 任何添加剂。

5.2 感官品质

5.2.1 平武·中华芽产品感官品质应符合表 1 的规定。

表 1 平武·中华芽产品感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	形状	嫩度	色泽	匀净度	香气	汤色	滋味	叶底
甲级	紧直微扁 带勾尖	嫩芽重实 显毫	嫩黄绿 鲜润	较匀齐	鲜嫩香 高长	嫩绿明亮	嫩鲜甘爽	嫩芽肥壮 嫩绿匀齐
特级	较紧微弯 带勾尖	多嫩芽 带毫尖	嫩绿 较润	较匀整	嫩香持久	嫩绿亮	鲜浓爽口	嫩芽匀齐 嫩绿亮
一级	较紧稍弯 带勾尖	有嫩芽 带嫩尖	深绿 较润	较净	嫩栗香 较高	绿亮	浓醇较爽	多芽带叶尖 嫩绿较匀

5.2.2 平武·青丝产品感官品质应符合表 2 的规定。

表 2 平武·青丝产品感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	形状	嫩度	色泽	匀净度	香气	汤色	滋味	叶底
甲级	紧细卷秀	细嫩显毫 多芽尖	嫩绿鲜润	匀齐洁净	嫩栗香 高长	嫩黄绿亮	鲜浓甘爽	细嫩多芽 齐嫩绿匀亮
特级	紧细弯卷	细嫩带芽 显锋毫	墨绿尚润	匀整较净	栗香高长	黄绿较亮	鲜浓爽口	柔软有芽尖 嫩绿完整
一级	紧结卷曲	细嫩有毫 带锋苗	墨绿较润	完整较净	栗香较高	较绿亮	浓醇爽口	叶尖嫩软 绿明亮

5.2.3 平武·毛峰产品感官品质应符合表 3 的规定。

表 3 平武·毛峰产品感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	形状	嫩度	色泽	匀净度	香气	汤色	滋味	叶底
甲级	紧结弯曲	多锋苗显毫	深绿润	匀净	嫩栗香持久	绿明亮	浓醇鲜爽	柔软有嫩尖 绿匀亮
特级	较紧结 弯卷	显锋苗	墨绿润	匀整	栗香高长	绿较亮	浓厚爽口	较软有叶尖 绿亮较整
一级	紧实卷曲	带锋苗	墨绿较润	较净	栗香较高	黄绿较亮	醇厚较爽	稍硬尚整 黄绿亮

5.2.4 墨龙吐翠产品感官品质应符合表 4 的规定。

表 4 墨龙吐翠产品感官品质要求

级别	外形			内质			
	形状	色泽	匀净度	香气	汤色	滋味	叶底
甲级	紧结弯勾 重实	墨绿尚润	完整	栗香带清香 高爽	嫩绿鲜亮	鲜醇爽 回甘	嫩黄绿匀齐成朵
特级	较紧结弯曲	深绿较润	较整	栗香高长	浅绿 明亮	鲜厚 回味甘爽	黄绿成朵匀齐
一级	紧实弯曲	黄绿	稍碎	栗香持久	黄绿较明	纯正鲜浓	黄绿、尚匀

5.2.5 平武·炒青产品感官品质应符合表 5 的规定。

表 5 平武·炒青产品感官品质要求

级别	项目						
	外形			内质			
	形状	色泽	匀净度	香气	汤色	滋味	叶底
甲级	紧卷有锋	灰绿润	匀净	嫩毫香 清雅	绿明亮	浓醇爽口	带叶尖绿较亮
特级	紧结重实	灰绿	较完整	毫鲜香 清雅	黄绿明亮	醇厚	较软绿较匀
一级	紧实弯曲	灰绿稍花	稍碎 带梗	嫩鲜香 清纯	黄绿较亮	浓厚略涩	稍硬黄绿

5.2.6 平武·烘青产品感官品质应符合表 6 的规定。

表 6 平武·烘青产品感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	汤色	滋味	叶底
甲级	紧结带锋毫	墨绿润	匀整	稍有嫩茎	清高	绿亮	鲜醇	较嫩绿亮
特级	较紧有锋苗	墨绿较润	完整	有嫩茎	清香	黄绿亮	醇厚	较软黄绿

5.2.7 平武·晒青产品感官品质应符合表 7 的规定。

表 7 平武·晒青产品感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	汤色	滋味	叶底
甲级	肥嫩紧结、 显锋苗	油润、芽 毫多	匀整	稍有嫩茎	日晒香	黄绿清静	醇厚回甘	较软黄绿
特级	肥壮紧结、 有锋苗	油润显毫	匀整	有嫩茎	带日晒香	黄绿明亮	醇厚回甜	稍硬黄绿

5.2.8 平武·紧压茶产品感官品质应符合表 8 的规定。

表 8 平武·紧压茶产品感官品质要求

级别	项目						
	外形			内质			
	形状	色泽	匀净度	香气	汤色	滋味	叶底
甲级	平整端正匀称	墨绿较润	较匀净	陈香纯和	黄绿明亮	浓厚	较硬带嫩茎 黄绿较量
特级	平整紧实一致	暗绿尚润	较净	陈香纯正	黄绿尚亮	浓厚	较硬带梗 黄绿稍暗
注：形状视模具而定，有转形、园饼形、饼干状、小方块、小圆饼及压模块形等。							

5.2.9 平武·珍眉产品感官品质应符合表 9 的规定。

表 9 平武·珍眉产品感官品质要求

级别	项目						
	外形			内质			
	形状	色泽	匀净度	香气	汤色	滋味	叶底
甲级	紧结重实 有锋苗	灰绿光润	较短钝	栗香高长	绿明亮	浓醇爽口	较软欠整 绿亮
特级	紧实较重实 带锋苗	深绿带灰	稍短碎	栗香较高	黄绿明亮	浓醇厚	叶质较硬 黄绿稍碎

5.2.10 平武·贡熙产品感官品质应符合表 10 的规定。

表 10 平武·贡熙产品感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	形状	嫩度	色泽	匀净度	香气	汤色	滋味	叶底
甲级	圆结重实	带嫩叶	墨绿油润	匀净	嫩栗香浓 郁高长	黄绿明亮	浓厚醇爽	叶较软完整 黄绿较亮
特级	尚圆结重实	带叶尖	墨绿	较净	栗香高长	绿黄较亮	浓醇厚	叶稍硬完整 黄绿尚亮

5.2.11 平武·荒野茶产品感官品质应符合表 11 的规定。

表 11 平武·荒野茶产品感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	嫩度	色泽	匀净度	香气	汤色	滋味	叶底
甲级	叶态紧卷	带嫩芽	绿润	洁净	清鲜高长	绿明亮	鲜嫩醇爽	嫩匀柔软有芽尖 绿亮完整
特级	叶态卷	带嫩叶	深绿较润	洁净较匀 整	清香或栗 香持久	黄绿明亮	醇厚爽口	较嫩尚软 黄绿明亮尚完整

5.2.12平武·老树茶产品感官品质应符合表 11 的规定。

表 12 平武·老树茶产品感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	嫩度	色泽	匀净度	香气	汤色	滋味	叶底
甲级	紧细较直	嫩匀有锋	绿匀润	匀整匀净	清香或栗香高长	鲜醇回甘	绿明亮	嫩匀柔软有芽尖嫩 绿明亮匀整
特级	紧结较直	较嫩带锋	深绿尚润	较匀整断 碎少	清香或栗香持久	醇厚爽口	黄绿明亮	较嫩尚软 黄绿明亮尚匀整

5.2.13平武·古树茶产品感官品质应符合表 13 的规定。

表 13 平武·古树茶产品感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	嫩度	色泽	匀净度	香气	汤色	滋味	叶底
甲级	紧结稍弯重 实	较嫩、显 锋、有毫	绿润	匀整碎断 少	嫩栗香高 长	绿明亮	醇厚甘爽	嫩软绿匀亮
特级	较紧结弯曲	尚嫩、有 锋、带毫	深绿较润	较匀整碎 片少	清栗香较 高长	黄绿明亮	醇后爽口	较嫩软黄绿明亮

5.3 理化指标

5.3.1 平武名优绿茶理化指标要求。

表 14 平武名优绿茶理化指标

项 目	指标								
	平武·中华芽、青丝/平武·毛峰						墨龙吐翠、平武·炒青		
	甲级	特级	一级	甲级	特级	一级	甲级	特级	一级
水分/(质量分数) ≤	6.0						6.5		
水浸出物/(质量分数) ≥	39.0								
总灰分/(质量分数) ≤	7.0						7.0		
碎茶/(质量分数) ≤	0.5			1.0		2.0	1.0	2.0	
粉末/(质量分数) ≤	1.0								

5.3.2 平武工艺绿茶理化指标要求。

表 15 平武工艺绿茶理化指标

项 目	指标			
	平武·烘青、晒青、珍眉、贡熙		平武·紧压茶	
	甲级	特级	甲级	特级
水分/%（质量分数）	≤	7.0	8.5	
水浸出物/%（质量分数）	≥	37.0	37.0	
总灰分/%（质量分数）	≤	7.5	7.5	
碎茶/%（质量分数）	≤	2.0	3.0	
粉末/%（质量分数）	≤	1.0	1.0	

5.3.3 平武荒野老树绿茶理化指标要求。

表 16 平武荒野老树绿茶理化指标

项 目	指标	
	平武·荒野茶、老树茶、古树茶	
	甲级	特级
水分/%（质量分数）	≤	7.0
水浸出物/%（质量分数）	≥	36.0
总灰分/%（质量分数）	≤	7.5
碎茶/%（质量分数）	≤	2.0
粉末/%（质量分数）	≤	1.0

5.4 质量安全指标

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 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 感官审评

按GB/T 23776的规定执行。

6.2 理化检验

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 的规定执行。

6.2.3 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

6.2.4 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.5 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3 食品安全检验

6.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

6.4 净含量检验

按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。在生产和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的规定执行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

每批产品应做出厂检验，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、碎茶、粉末、净含量和标签、标志。

7.2.2 型式检验

型式检验的周期为每年一次，有下列情形之一时，应进行型式检验。

- a) 企业首次批量生产前；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- c) 国家法定质量监督检验机构提出型式检验要求时；
- d) 原料、生产工艺或生产设备、生产地址有较大改变，可能影响产品质量时；
- e) 重新恢复生产时。

7.3 判定规则

7.3.1 按第5章要求的项目，任一项不符合规定的产品，均判为不合格产品。

7.3.2 除食品安全指标外，理化指标有一项不合格或感官指标不符合规定级别时，应采取第6.2节的方法进行复验，复验中理化指标不合格的，判该批产品为不合格品；感官指标不合格的降级处理。

7.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样进行复验或同批产品中按GB/T 8302规定加倍取样进行复验，重新取样应由争议双方会同进行，对有争议项目进行复验，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应符合GB/T 191的规定，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》（质检总局令2009年第123号）规定的要求。

8.2 包装

应符合GB/T 1070的规定。

8.3 运输

运输工具应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

按GB/T 30375的规定执行。

9 保质期

保质期按T/CTMA 028的规定执行。
