

ICS 67.140.10

CCS X 55

**T/ESSE**

恩施土家族苗族自治州茶产业协会团体标准

**T/ESSE 004-2025**

**恩施玉露**

Enshi Yulu

2025-09-30 发布

2025-10-31 实施

---

恩施土家族苗族自治州茶产业协会 发布

# 目 次

前言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 保护范围	1
5 自然环境和生产	2
5.1 地理及气候特点	2
5.2 土壤特点	2
6 产品种类、产品工艺流程、产品等级与实物标准样	2
6.1 产品种类	2
6.2 产品工艺流程	2
6.3 产品等级	2
6.4 实物标准	2
7 产品要求	2
7.1 基本要求	2
7.2 感官品质特征	3
7.3 理化指标	4
7.4 卫生指标	4
7.5 净含量及其允许短缺量	4
8 检验方法	4
8.1 感官品质	4
8.2 理化指标	4
8.3 卫生指标	4
8.4 净含量	4
9 检验规则	5
9.1 取样	5
9.2 检验	5
9.3 判定规则	5
9.4 复检	5
10 标志、标签、包装、运输、贮存	5
10.1 标志、标签	5
10.2 包装	5
10.3 运输	5
10.4 贮存	5
附录 A（规范性） 恩施玉露实物标准样制作规程	6
A.1 要求	6
A.2 原料选留	6

A.3 制样.....	6
A.4 分装.....	6
A.5 使用.....	6
A.6 贮存.....	6
参考文献.....	6

全国团体标准信息平台

## 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。

本文件由恩施州农业农村局提出。

本文件由恩施土家族苗族自治州茶产业协会归口管理。

本文件起草单位：恩施土家族苗族自治州农业农村局、华中农业大学、恩施土家族苗族自治州茶产业协会、恩施市农业农村局、恩施土家族苗族自治州公共检验检测中心、恩施土家族苗族自治州农科院、恩施润邦国际富硒茶业有限公司、恩施蓝焙茶业股份有限公司、恩施花枝生态农业股份有限公司、恩施市凯迪克富硒茶业有限公司。

本文件主要起草人：胡兴明、倪德江、余志、陈玉琼、杨胜伟、张强、何远军、彭青、张雅娟、薛华、谢义梅、刘文航、胡羽平、胡芳芳、程鹤江。

本文件实施应用中的疑问，可咨询恩施土家族苗族自治州茶产业协会，联系电话：18071920832，邮箱：530257260@qq.com。

# 恩施玉露

## 1 范围

本文件规定了恩施玉露产地自然环境、产品种类、产品工艺流程、产品等级、实物标准样、产品要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

## 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 食品中农药残留最大限量
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 恩施玉露 Enshi Yulu

以恩施土家族苗族自治州行政区域范围内适制恩施玉露的苔子茶群体种或无性系良种茶树 [*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze] 的芽叶为原料，按照特定工艺加工而成的蒸青针形绿茶。

## 4 自然环境

### 4.1 地理及气候特点

恩施土家族苗族自治州行政区域范围属云贵高原的东延部分，境内崇山峻岭，沟壑纵横，具有雨热同季，冬少严寒，夏无酷热，温暖湿润，朝夕云雾缭绕的气候特点。全年日照在1200 h以上，总辐射量在418.68 kJ/cm<sup>2</sup>以下，大于等于10 °C的积温不低于5000 °C，年平均温度高于16 °C，1月平均温度不低于5 °C，7月平均温度略高于27 °C，无霜期276d左右，年降雨量在1400 mm左右，年平均相对湿度为82%左右。

### 4.2 土壤特点

土壤质地多为砂质壤土和黄棕壤土，土层深厚肥沃，有机质含量丰富。pH值4.5~6.5。

## 5 产品种类、产品工艺流程、产品等级与实物标准样

### 5.1 产品种类

#### 5.1.1 恩施玉露翠玉

英文名：Enshi Yulu jade green tea，采用龙井43号、中茶108号等茶树品种鲜叶为原料加工而成的无毫或少毫的恩施玉露。

#### 5.1.2 恩施玉露白玉

英文名：Enshi Yulu jade white tea，采用恩施苔子茶、玉露1号、鄂茶1号、鄂茶10号等茶树品种鲜叶为原料加工而成的多毫的恩施玉露。

### 5.2 产品工艺流程

5.2.1 恩施玉露传统加工工艺流程：鲜叶—摊青—蒸青—掬干水汽—炒头毛火—揉捻—铲二毛火—整形上光—提香—拣选。

5.2.2 恩施玉露机械化加工工艺流程：鲜叶—摊青—蒸汽杀青—回潮—揉捻—初干—回潮—理条—回潮—做形—干燥—提香。

### 5.3 产品等级

产品等级依据感官品质要求分为：特级、一级、二级、三级和四级。

### 5.4 实物标准

各产品等级均设置实物标准样，为每个等级的最低标准，每三年配换一次。实物标准样制作规程参照附录A。

## 6 产品要求

### 6.1 基本要求

6.1.1 洁净、无异味，无劣变。

6.1.2 各等级产品符合相应感官品质要求。

6.1.3 不得含非茶类夹杂物，不得添加任何辅料物质。蒸汽杀青过程用水水质符合 GB 5749 规定。

## 6.2 感官品质特征

感官品质特征应符合表1或表2的规定。

表 1 恩施玉露翠玉感官品质特征

等级	外形	内质			
		汤色	香气	滋味	叶底
特级	紧细圆直，形似松针，色泽翠绿润，匀齐，净	嫩绿、清澈、明亮	清香高、持久	鲜爽、回甘	嫩绿、鲜亮，匀齐
一级	紧细挺直，色泽绿润，匀齐，净	嫩绿、明亮	清香较高、尚持久	鲜醇、回甜	嫩绿、明亮，匀齐
二级	尚紧细、挺直，色泽绿较润，较匀齐，净	绿、明亮	清香尚高	醇和、尚鲜	绿、较亮，较匀齐
三级	紧结、挺直，色泽深绿尚润，尚匀净	尚绿明	清香纯正	尚鲜醇	尚绿、尚明，尚匀齐
四级	紧实尚挺直，色泽墨绿尚润，尚匀净	黄绿尚明	清香	醇和	黄绿、尚明，尚匀齐

表 2 恩施玉露白玉感官品质特征

等级	外形	内质			
		汤色	香气	滋味	叶底
特级	紧细圆直，峰苗挺秀，形似松针，色泽翠绿润，尚显毫，匀净	嫩绿、清澈、明亮	清香或嫩（栗）香、花香、高、持久	鲜醇、甘爽	嫩绿、明亮，匀齐
一级	紧细挺直，色泽绿润，尚显毫，匀齐，净	嫩绿、明亮	清香或嫩（栗）香、花香、较高、尚持久	鲜醇、回甜	嫩绿、明亮，匀齐
二级	尚紧细，挺直，色泽墨绿较润，有毫，较匀齐，净	绿、明	清香或栗香尚高	醇和、尚鲜	绿明，较匀齐
三级	紧结，挺直，色泽尚绿润，有毫，尚匀净	绿、较明	清香或栗香纯正	浓醇	尚绿较明，尚匀齐
四级	紧实尚挺直，色泽黄绿尚润，有毫，尚匀净	黄绿尚明	清香纯正	尚浓醇	黄绿尚明，尚匀齐

### 6.3 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标
水分（质量分数）/%	≤6.5
总灰分（质量分数）/%	≤6.5
粗纤维 /%	≤14.0
水浸出物（质量分数）/%	≥36.0
碎茶（质量分数）/%	≤2.0
粉末（质量分数）/%	≤1.0

### 6.4 卫生指标

6.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

6.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 6.5 净含量及其允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

## 7 检验方法

### 7.1 感官品质

按GB/T 23776规定方法检验。

### 7.2 理化指标

7.2.1 水分含量按 GB 5009.3 规定的方法检测。

7.2.2 总灰分含量按 GB 5009.4 规定的方法检测。

7.2.3 水浸出物含量按 GB/T 8305 规定的方法检测。

7.2.4 粗纤维含量按 GB/T 8310 规定的方法检测。

7.2.5 碎茶、粉末含量按 GB/T 8311 规定的方法检测。

### 7.3 卫生指标

7.3.1 污染物限量按 GB 2762 规定的方法测定。

7.3.2 农药残留限量按 GB 2763 规定的方法测定。

### 7.4 净含量

按JJF 1070中规定的方法检验。

## 8 检验规则

### 8.1 取样

8.1.1 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。

8.1.2 取样按 GB/T 8302 规定执行。

### 8.2 检验

#### 8.2.1 出厂检验

每批产品均需做出厂检验，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、碎末茶、净含量和标签、标志。

#### 8.2.2 型式检验

型式检验项目为“7 产品要求”的全部项目，型式检验周期每年一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 原料或加工工艺有较大改变，可能影响产品质量时。
- b) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

### 8.3 判定规则

8.3.1 出厂检验时，凡不符合出厂检验项目的产品，均判为不合格产品，不得出厂。

8.3.2 型式检验时，凡不符合“7 产品要求”规定的产品，均判定该批产品不合格。

### 8.4 复检

对产品检验指标有不合格时，应对留存样进行复验，或在同批产品中加倍随机取样复检。重新取样应由交接双方会同进行。对不合格指标进行复验，以复验结果为准。

## 9 标志、标签、包装、运输、贮存

### 9.1 标志、标签

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 9.2 包装

包装应符合 GB/T 1070 的规定，预包装销售产品标签应符合 GB 7718 的规定。

### 9.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不应与有害、有毒、有异味的物品混装、混运。搬运时应轻拿放、轻装、轻卸。

### 9.4 贮存

贮存应符合 GB/T 30375 的规定。

附 录 A  
(规范性)  
恩施玉露实物标准样制作规程

A.1 要求

A.1.1 标准样按照本标准分为特级、一级、二级、三级、四级。

A.1.2 标准样按恩施玉露分级感官特征制定。

A.1.3 标准样每3年更换1次。

A.2 原料选留

A.2.1 在春茶季节选择有代表性的品种及鲜叶原料按正常加工工艺加工成符合不同等级标准的茶叶。

A.2.2 选留单位应预留足够的相应等级茶叶。

A.3 制样

A.3.1 标准样由制样单位组织有关技术人员制作。

A.3.2 标准样制作应先拼小样、再拼大样。

A.4 分装

A.4.1 根据生产单位需求,将标准样充分混匀后分装成小样,用样品罐包装密封。

A.4.2 样品罐应标注恩施玉露标准样,并标明级别、生产日期。

A.5 使用

A.5.1 标准样使用时不得破坏其外形品质特征,轻拿轻放,用后立即密封保存。

A.5.2 标准样数量有限,根据需要节约使用。

A.5.3 每次使用后,标签标识应完整清楚,避免互混。

A.6 贮存

A.6.1 标准样应贮存在干净、干燥、低温避光环境,避免品质劣变。

A.6.2 标准样应单独保存,避免损坏。

参 考 文 献

- [1] 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第70号.
- [2] 修改(食品标识管理规定)的决定.质检总局令2009年第123号.