

ICS 67.140.10

X 55

T/HSTA

黄山市茶叶行业协会团体标准

T/HSTA 009—2025

黄山毛峰许村产区茶

Huangshan maofeng Xucun production area tea

2025-10-30 发布

2025-11-30 实施

前 言

本标准根据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

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。

本标准由黄山市茶叶行业协会提出并归口。

本标准起草单位：黄山市歙县许村镇人民政府、黄山市歙县歙茶产业发展中心、黄山市芽典生态农业有限公司、黄山市山里山茶业有限公司、谢裕泰茶业有限公司、黄山市塔山建新茶叶销售有限公司、黄山茶业集团有限公司、歙县兆丰家庭农场、许村昉溪茶业、歙县徽岭茶菊种植专业合作社。

本标准主要起草人：汪炳元、江稳华、王 齐、李少松、谢奇峰、江玉星、汪小强、江兆锋、张赛娟、杨永辉。

黄山毛峰许村产区茶

1 范围

本文件规定了黄山毛峰许村产区茶的术语和定义、分级与标准样品、要求、试验方法、检验规则以及标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于以黄山市歙县许村镇范围内种植的黄山种及其选育的地方优良品种茶树芽叶为原料，每年3月中下旬到4月底前采摘，经摊青、杀青、摊凉回潮、做形、毛火、摊凉回潮、足火等工艺制成的绿茶产品。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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 5018 茶叶生产技术规程
- JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令[2023]第70号 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

黄山毛峰许村产区茶 Huangshan maofeng Xucun production area tea

黄山市歙县许村镇境内范围，选用黄山种及其选育的地方优良品种茶树芽叶为原料，每年3月中下旬到4月底前采摘，经摊青、杀青、摊凉回潮、做形、毛火、摊凉回潮、足火等工艺制成，具有“芽头肥壮、嫩香高长、鲜爽甘醇、耐冲泡”品质特征绿茶产品。

4 分级和标准样品

4.1 分级

黄山毛峰许村产区茶按感官品质分为极品，特级，一级。

4.2 标准样品

黄山毛峰许村产区茶标准样品设在特级，每两年换样一次。标准样品的制备应符合GB/T 18795的规定。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 地理特征

许村镇位于歙县西北部箬岭关南麓，富资河上游。东经118°，北纬30°，属于山区和丘陵为主，地势北高南低，起伏较大，四周环山，自然环境优美。

5.1.2 气候特征

许村镇属亚热带湿润性季风气候，四季分明，降水量充沛，气候温暖湿润。年平均气温为16.6℃，雨量充沛，无霜期年平均220d，气候条件非常适宜茶树生长。

5.1.3 土壤

许村镇茶园土壤类型以砂壤土和壤土为主，土壤呈弱酸性至酸性反应，pH 5.0~6.0。土体结构疏松多孔，有机质含量高，保水保肥能力好，既有利于茶树根系呼吸，又能满足养分持续供给需求，整体肥力水平较高。

5.1.4 植被

许村镇有林地面积4581.22公顷，森林覆盖率高，植物资源丰富。

5.2 种植技术

按NY/T 5018的规定执行。

5.3 鲜叶

5.3.1 质量要求

采用黄山种及其选育的地方优良品种茶树芽叶为原料，无劣变，无异味，无非茶类夹杂物。

5.3.2 采摘

各级鲜叶采摘质量符合表1的规定。

表 1 各等级鲜叶采摘要求

级别	鲜叶嫩度要求	鲜叶质量
极品	一芽一叶初展为主	芽叶相连、完整、壮实、有鱼叶
特级	一芽二叶初展为主	芽叶相连、完整、壮实
一级	一芽二叶为主	芽叶相连、完整、较壮实

5.4 制作工艺

5.4.1 黄山毛峰许村产区茶

鲜叶摊青 → 杀青 → 摊凉回潮 → 做形 → 毛火 → 摊凉回潮 → 足火。

5.5 成品茶

5.5.1 感官品质

5.5.1.1 通用要求

具有该茶类应有的品质，无劣变，无异味，不得含有非茶类夹杂物，不得使用添加剂。

5.5.1.2 感官指标

各等级黄山毛峰许村产区茶的感官指标应符合表2的规定。

表 2 各等级茶叶的感官指标

级别	外形	内 质			
		香气	汤 色	滋味	叶 底
极品	芽头肥壮，匀齐，形似雀舌，毫显，嫩绿鲜活，泛象牙色，有金黄片	嫩香 馥郁持久	嫩黄 匀亮鲜活	鲜醇甘爽	嫩黄 亮鲜活
特级	芽头肥壮，尚匀齐，形似雀舌，毫显，绿润	嫩香 高长持久	嫩黄 清澈明亮	鲜爽回甘	嫩黄明亮
一级	芽叶较肥壮，条略直有毫，较匀整，绿润	清香持久	黄绿明亮	浓醇回甘	嫩匀成朵

5.6 理化指标

应符合表3的规定。

表 3 黄山毛峰许村产区茶理化指标

项 目		指 标
水分/ (%)	≤	6.0
粉末/ (%)	≤	0.5
总灰分/ (%)	≤	6.5
水浸出物/ (%)	≥	38.0

5.7 净含量允许短缺量

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 感官品质

按GB/T 23776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 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。
- 6.2.3 总灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。
- 6.2.4 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。
- 6.2.5 水浸出物检验测定按 GB/T 8305 的规定执行。

6.3 净含量

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，同一批投料生产、同一班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，出厂检验项目为感官品质、水分、粉末和净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件第5章规定的项目，检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 原料、工艺、生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- c) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.3 判定规则

按本文件第5章规定的项目，任一项目不符合规定，均判定该批产品不合格。

7.4 复检

对检验结果有争议时，应对留存样或同批产品中重新按 GB/T 8302 的规定加倍取样对所争议的项目进行复检，以复检结果为准。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，产品的标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

8.2.1 应符合 GB/T 1070 的规定。包装容器应用干燥、清洁、卫生、无异味、便于运输的材料制成，接触茶叶的包装材料应符合 GB 9683、GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9 的规定。

8.2.2 产品包装应符合 GB 23350 的规定。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时必须有防雨、防潮、防暴晒措施。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

贮存应符合 GB/T 30375 的规定。保质期不低于18个月。
