

团 体 标 准

T/CQGFA 19—2025

名特优新产品 武隆高山茶

2025 - 11 - 28 发布

2025 - 12 - 13 实施

重庆市绿色食品协会 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有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由重庆市农产品质量安全中心提出。

本文件由重庆市绿色食品协会归口。

本文件起草单位：重庆市农产品质量安全中心、重庆市武隆区农业农村委员会、重庆市赤茗农业有限公司、重庆市茗臻农业有限公司、重庆茶游农业开发有限公司、重庆市亦目农业发展有限公司。

本文件主要起草人：刘聃、但静、程光辉、陈祖湘、陈玉涵、郑芮钦、王玲、廖江、黄建林、何强、郭萍、邓科、赵海忠、余苏镭。

名特优新农产品 武隆高山茶

1 范围

本文件规定了名特优新农产品武隆高山茶的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、包装、标识、运输及贮存等内容。

本文件适用于名特优新农产品武隆高山茶的生产及销售。

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 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 8302 茶 取样
- 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 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB/T 8314 茶 游离氨基酸总量的测定
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 名特优新农产品 national branded, premium and new agri-products

指在特定区域（原则上以县域为单元）内生产、具有显著地域特征和独特营养品质特色、具备一定生产规模和稳定的供应量、市场认知度和美誉度高 并经农业农村部农产品质量安全中心认定和核发证书的农产品及初加工产品。

3.2 武隆高山茶 wulong high mountain tea

以重庆市武隆区海拔800 m以上的区域内种植的茶树芽叶为原料，生产制成的绿茶产品，具有“香高、味醇、形美、耐冲泡”的特点。

4 要求

4.1 种植环境

4.1.1 气候

武隆区海拔800 m以上，年均气温15~18℃，降雨量1200 mm，年平均日照时数1210 h，空气湿度≥85%，常年云雾笼罩。

4.1.2 土壤

以黄壤、黄棕壤为主，pH值4.5~6.5。

4.2 栽培技术

参见附录A。

4.3 加工技术

参见附录B。

4.4 质量标准

4.4.1 分等分级

武隆高山茶分为特级、一级、二级，扁形绿茶、卷曲形绿茶、针形绿茶分别应符合表1、表2、表3的规定。

表1 扁形绿茶感官要求

级别	外形	香气	滋味	汤色	叶底
特级	扁平挺直，嫩绿润，匀净	清香高长	鲜醇甘爽	嫩绿明亮	嫩绿明亮
一级	扁平尚直，嫩绿尚润，匀净	清香持久	醇和鲜爽	黄绿明亮	绿明亮
二级	扁平，绿尚润	清香	尚醇爽	黄绿亮	黄绿尚亮

表2 卷曲形绿茶感官要求

级别	外形	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细卷曲，满披白毫	嫩香、栗香或清香持久	鲜爽	嫩绿明亮	嫩绿明亮、匀齐
一级	紧细卷曲，显毫	栗香持久	鲜醇	黄绿明亮	嫩绿尚明亮、较匀齐
二级	紧实卷曲，带白毫	栗香	醇和尚鲜爽	黄绿尚亮	黄绿明亮、尚匀齐

表3 针形绿茶感官要求

级别	外形	香气	滋味	汤色	叶底
特级	条索紧细圆直，匀整，色泽翠绿，带白毫	嫩香、栗香持久	鲜爽	嫩绿明亮	鲜嫩明亮、匀整

一级	条索紧圆，较匀整， 色泽绿润	嫩香、栗香尚持久	鲜醇	黄绿明亮	嫩绿明亮、较匀整
二级	紧结尚直，尚匀整， 色泽尚绿润	嫩香、栗香	醇正尚鲜爽	黄绿尚亮	黄绿明亮、尚匀整

4.4.2 理化指标

理化指标应符合表4的规定。

表 4 理化指标

项目	指标
水分 / %	≤ 7
灰分 / %	≤ 7.5
粉末 / %	≤ 1
水浸出物 / %	≥ 36.0
茶多酚 / %	≥ 13.0
游离氨基酸 / %	≥ 3.0

4.4.3 安全指标

污染物限量指标应符合GB 2762规定，农药最大残留限量指标应符合GB 2763规定。

5 检验方法

5.1 感官品质

按GB/T 23776的规定执行。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

5.2.2 灰分

按GB 5009.4的规定执行。

5.2.3 粉末

按GB/T 8311的规定执行。

5.2.4 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

5.2.5 茶多酚

按GB/T 8313的规定执行。

5.2.6 游离氨基酸

按GB/T 8314的规定执行。

5.3 安全指标

污染物限量指标按GB 2762的规定执行，农药最大残留限量指标按GB 2763的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一生产单位、同一品种、同一加工批次、同一等级、同一包装、同一贮存条件的武隆高山茶作为一个检验批次。

6.2 抽样

按GB/T 8302规定执行。

6.3 检验分类

6.3.1 交收检验

每批产品交收前，生产单位应进行交收检验，交收检验内容包括感官质量、包装、净含量、标识等的检验。检验合格后，附上检验合格证方可交收。

6.3.2 型式检验

型式检验是对产品性状进行全面检查，即对本标准规定的全部要求（指标）进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验。

- a) 国家监督机构提出型式检验要求时；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时。

6.4 判定规则

6.4.1 按照本文件进行检验，样品符合标准要求的，判定该批次合格。

6.4.2 凡出现劣变、有污染、霉变和安全指标中有一项不符合本标准要求，则判定该批产品不合格。标识、包装不合格时，允许整改后重新申请复检一次。感官质量、理化指标检验中若有不合格项目时，则在同批产品中随机双倍取样，对不合格项目进行复检，若仍不合格，则判该批产品不合格。

7 包装、标识、运输及贮存

7.1 包装

应符合NY/T 1999和GB 23350的规定。

7.2 标识

按照名特优新标识管理要求，正确使用名特优新标识。包装箱上应标明产品名称、等级、净含量、配料、产品标准、生产单位及详细地址、生产日期、保质期等。标注内容要求字迹清晰、规范、准确。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防雨、防曝晒；装卸时应轻放轻卸，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

贮存应符合GB/T 30375的规定，贮存于阴凉、干燥、通风、无异味的仓库，离地离墙存放。

附 录 A
(资料性附录)
武隆高山茶生产技术规程

A.1 茶园基地

茶园基地应选择在生态条件良好、远离污染源的区域，海拔800 m以上的山地，坡度 $\leq 25^\circ$ ，土壤类型以黄壤、黄棕壤为主，pH值4.5~6.5，有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

A.2 园地规划

根据地形、地貌和原有植被，合理规划茶树种植区、道路系统、排灌设施及防护林带。道路系统：主道宽3~4 m，支道宽2~3 m，步道宽1~1.5 m。水利系统：建设蓄水池、排水沟和节水灌溉设施，确保旱能灌、涝能排。防护林带：茶园周边种植杉木、松树等防护林，道路旁种植行道树，茶园内间作托叶盈等遮阴树种，遮阴度 $\leq 30\%$ 。

A.3 茶树种植

A.3.1 品种选择

选用适制武隆高山茶的中小叶茶树品种。

A.3.2 种植规格

双行单株条栽，行距1.5~1.8 m，株距30~40 cm，种植密度6~9万株/公顷。种植时间为2~3月或10~11月，定植时茶苗根颈与地面平齐，浇足定根水。

A.3.3 幼苗管理

定植后离地20 cm处定剪，覆盖稻草或秸秆保墒，及时补苗。

A.4 茶园管理

A.4.1 土壤管理

深耕：每年冬季深耕1次，深度20~30 cm，结合施基肥。浅耕：生产季节浅耕2~3次，深度10~15 cm，清除杂草。覆盖：11月茶园裸露地面覆盖杂草或秸秆，厚度5~10 cm。

A.4.2 施肥管理

基肥：10~11月每亩施腐熟农家肥 ≥ 1000 kg或饼肥 ≥ 200 kg，开沟深20~25 cm施入。追肥：按每100 kg干茶施纯氮15 kg计，分3次施用（春茶前40%、夏茶前30%、秋茶前30%），氮磷钾比例3:1.5:1。

A.4.3 茶树修剪

定型修剪：幼龄茶树分3~4次修剪，首次离地15~20 cm，逐步提高至60~70 cm。轻修剪：成龄茶园每年采后修剪，保持采摘面平整。深修剪：每隔3年~5年剪去树冠表层10~15 cm，促进萌发新枝。

A.4.4 病虫害防治

农业防治：选用抗病虫品种，及时清理病虫枝，增强树势。物理防治：悬挂黄板、蓝板诱杀害虫，每公顷≥300张。生物防治：释放瓢虫、寄生蜂等天敌，或使用苏云金杆菌等生物农药。化学防治：按制定的防治指标，掌握防治适期施药，优先选用低毒低残留农药，安全间隔期≥7天。

A.4.5 档案管理

建立茶园生产档案，记录品种、施肥、用药、修剪、采摘等信息，保存期≥3年。档案内容应包括：茶园地块编号、面积、种植时间。肥料种类、用量、施用时间。农药名称、浓度、施用时间及安全间隔期。

A.5 茶叶采收

A.5.1 采摘时间

3月~10月。

A.5.2 茶叶采摘

鲜叶采自符合武隆高山茶园的茶树新梢，芽叶新鲜、无污染和无其它非茶类夹杂物。并应符合GB 2762、GB 2763的要求。

幼龄茶园采摘以养树为主，采摘为辅，采强养弱，采顶养侧，采高养低，采密养疏，采摘时留2片真叶。投产茶园以采为主，采养兼顾，及时分批分级采摘，一般茶园1~4轮茶留1片真叶采，以后留鱼叶采；长势好的茶园1~3轮茶留1片真叶采，4、5轮留鱼叶采或不留叶采，采净同等嫩度对夹叶。手工采摘应提手采，机采应保证采茶质量。

A.6.3 质量

芽叶完整，色泽鲜绿，匀净。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。鲜叶质量分为特级、一级、二级、三级，质量分级应符合表1的要求。

表1 武隆高山茶鲜叶质量分级及要求

等级	要求
特级	单芽，比例≥95%，芽匀齐肥壮。
一级	单芽，比例≥90%，芽肥壮。
二级	一芽一叶初展，比例≥90%。
三级	一芽一叶至一芽二叶初展，一芽一叶80%占以上。

A.6.4 运输与贮存

A.6.4.1 容器选择清洁、透气的竹篮、藤筐或食品级塑料筐，严禁使用塑料袋、编织袋等易导致鲜叶闷堆发热的容器。运输过程中应避免日晒、雨淋和剧烈颠簸，防止鲜叶机械损伤或劣变。运输工具需提前清洁消毒，不得与有毒、有异味物品混运。

A.6.4.2 鲜叶运抵加工厂后，应及时转移至阴凉、通风、清洁的贮青间，避免阳光直射。贮青间温度控

制在 20~25 ℃，相对湿度 65%~75%，地面铺设清洁垫材（如竹席），禁止直接堆放在地面。按鲜叶等级、品种分批堆放，堆放厚度≤5 cm，每隔 2 h 翻叶 1 次，确保透气均匀。堆放时间不超过 8 h，期间密切观察鲜叶状态，如发现红变、异味需及时处理。禁忌事项：贮青间不得存放化学药品、肥料等异味物质，禁止使用金属容器直接接触鲜叶，避免鲜叶与污染源接触。

附 录 B
(资料性附录)
武隆高山茶加工技术规程

B.1 扁形绿茶初加工工艺

B.1.1 工艺流程

鲜叶摊放→杀青→理条压扁→辉锅定型→精制。

B.1.2 工艺要点

B.1.2.1 杀青

采用滚筒杀青机或锅式杀青机。滚筒杀青机进口温度200~220℃，出口温度80~90℃，锅式杀青机锅温180~200℃，投叶量均匀，杀青后叶色暗绿、叶质柔软、青草气消失，含水量60%~63%，无红梗红叶。

B.1.2.2 理条与压扁

采用理条机。槽温90~100℃。通过往复运动和压棒施压，使茶条扁平挺直，至80%以上茶条成扁直状，含水率降至35%~40%。

B.1.2.3 辉锅定型

采用电炒锅或辉锅机。锅温60~80℃，采用“轻压慢炒”手法，边翻炒边整形，至茶条光滑扁平、含水率5%~6.5%，手捻成粉，显露熟香。

B.2 卷曲形绿茶初加工工艺

B.2.1 工艺流程

鲜叶摊放→杀青→揉捻→初烘→整形提毫→足干→精制。

B.2.2 工艺要点

B.2.2.1 杀青

同B.1.2.1，杀青后快速摊凉30 min，至叶温≤30℃。

B.2.2.2 揉捻

采用揉捻机。投叶量为揉筒容积80%，压力“轻-重-轻”：轻揉10 min（不加压）→重揉20 min（加压至茶汁外溢）→轻揉10 min（减压）。至85%以上茶条成紧细卷曲状，茶汁稍外溢，解块筛分后复揉粗条。

B.2.2.3 初烘

采用链板式烘干机。温度110~120℃，摊叶厚度1~2 cm，至含水率30%~40%，茶条初步定型。

B.2.2.4 整形提毫

采用曲毫机或手工炒干。温度70℃~80℃,通过旋转搓揉使茶条紧结、白毫显露,含水率降至15%~20%。

B.2.2.5 足干

采用烘干机。温度80~90℃,至含水率5%~6.5%,手捏茶条即碎,香气清高。

B.3 针形绿茶初加工工艺

B.3.1 工艺流程

鲜叶摊放→杀青→理条做形→提毫干燥→精制。

B.3.2 工艺要点

B.3.2.1 杀青

采用蒸汽杀青机或滚筒杀青机。蒸汽杀青机:蒸汽温度105~110℃,杀青叶含水率65%~68%;滚筒杀青机:温度200~220℃,叶色翠绿、叶质柔软。

B.3.2.2 理条做形

采用振动理条机。槽锅温度85~95℃,通过高频振动使茶条紧细圆直,含水率35%~40%。

B.3.2.3 提毫干燥

采用烘干机(带提毫装置)或手工烘笼。分两次烘干,初烘:温度90~100℃,至含水率20%~25%;提毫:温度50~60℃,手工或机械轻搓,至白毫满披,含水率5%~6.5%。

B.3.2.4 精制

采用风选机。风速3~5 m/s分离轻重颗粒,筛网孔径2~4 mm分级,净度≥98%。

B.4 精制工艺

B.4.1 拣剔

采用静电式拣梗机、色选机等机械设备,根据各等级的外形感官条形指标要求,剔除非茶色老梗、老叶或非茶类夹杂物,提高茶叶净度,筛除粉末。

B.4.2 拼配

应以堆号、批次为单位,对照等级标准,先拼小样,再根据小样比例拼制产品。

B.4.3 匀堆

根据拼配要求进行匀堆,使茶叶混合均匀,品质符合相应级别要求。

B.4.4 复烘

在精制加工过程中,当茶叶含水率超过规定要求时,应通过复烘降低水分含量。复烘温度为80~

90 °C，复烘时间10~30 min，烘至含水率7%以下为宜。复烘完成后下机摊放冷却至室温后包装入库。
