

浙江省绿色农产品协会团体标准

T/ZLX 094—2025

绿色食品 临海蟠毫茶

Greenfood-Linhai panhao tea

2025-12-31 发布

2026-01-07 实施

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。

本文件由浙江省绿色优质农产品标准化工作领导小组提出并归口。

本文件起草单位：临海市特产技术推广总站、临海市茶叶精制二厂、临海市兰辽茶业有限公司兰辽茶厂。

本文件主要起草人：邱晓莹、尤建林、丁野、林杰、郭丽、魏然、黄伟红、程序、王馨熠、庞一波、明珂、李永杰、高恒锦、朱潇婷、陈昊东、金国强、周珊珊。

本文件首次发布。

绿色食品 临海蟠毫茶

1 范围

本文件规定了绿色食品临海蟠毫茶的术语和定义、鲜叶原料、加工工艺、要求、检验方法、检验规则、包装、标志、标签、贮存、运输和保质期。

本文件适用于按照绿色食品要求生产的临海蟠毫茶。

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 包装储运图形符号标志
- 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 8310 茶 粗纤维测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 288 绿色食品 茶叶
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

临海蟠毫茶 Linhai panhao tea

以临海市行政区域内多毫类茶树品种的茶鲜叶为原料，按摊青、杀青、揉捻、初烘、造型、复烘等工艺制成，具有“蟠曲似螺，银毫隐翠，香味高鲜”品质特征的颗粒形绿茶产品。

4 鲜叶原料

4.1 产地环境

应符合NY/T 391的要求。

4.2 茶园管理

茶树种植过程中农药的使用应符合NY/T 393的要求，肥料使用应符合NY/T 394的要求。

4.3 原料要求

采用福鼎大白茶等多毫类茶树品种鲜叶，原料标准为一芽一叶初展至一芽三叶，芽叶完整、新鲜、匀净，色泽鲜绿。

5 加工工艺

5.1 卫生要求

茶叶加工厂的卫生要求应符合GB 14881的规定。

5.2 工艺流程

摊放—杀青—揉捻—初烘—造型—复烘。

5.3 关键加工参数

5.3.1 杀青宜在滚筒杀青机或蒸汽热风杀青机等设备中进行。杀青时进料口筒壁温度 260℃ ~ 300℃，出料口筒壁温度 90℃ ~ 110℃。杀青时长 2 min ~ 3 min。

5.3.2 揉捻在揉捻机中进行。根据加工规模选择适宜型号揉捻机。使用 6CR-55 型揉捻机、6CR-45 型揉捻机、6CR-30 型揉捻机，其投叶量分别 30 kg ~ 40 kg、15 kg ~ 20 kg 和 10 kg ~ 15 kg，揉捻时长 20 min ~ 30 min。

5.3.3 初烘宜在烘干机中进行。初烘温度 100℃ ~ 130℃，时长 4 min ~ 5 min。

5.3.4 初烘叶摊凉后入双锅曲毫机炒制。投叶时锅壁温度 90℃ ~ 120℃，投叶量 10 kg ~ 12 kg；炒至表面干燥后出锅，筛分、回潮后并锅炒造型；炒制时长 40 min ~ 90 min。

5.3.5 复烘宜在烘干机中进行。烘干温度 80℃ ~ 100℃，烘干时长 4 min ~ 5 min。

6 要求

6.1 感官要求

- 6.1.1 应洁净，不含非茶类夹杂物，无异味，无劣变。
- 6.1.2 产品按照感官指标分为精品、特优、特级、一级4个等级。
- 6.1.3 企业可根据实际生产在等级内加设产品档次。同一等级所有档次产品的感官指标均需符合表1的要求。

表1 临海蟠毫茶感官指标

等级	外形	香气	汤色	滋味	叶底
精品	蟠曲细紧，匀净，银绿隐翠	嫩香或栗香浓郁持久	嫩绿清澈明亮	鲜爽醇厚	肥嫩匀齐，嫩绿成朵
特优	蟠曲细紧显毫，匀净，银绿隐翠	栗香或嫩香较浓郁	嫩绿清澈明亮	较醇厚	肥壮较匀齐，嫩绿成朵
特级	蟠曲细紧露毫，绿润较匀净	清香高爽	清澈绿亮	浓厚	嫩绿较成朵，较匀齐
一级	蟠曲细紧露毫，墨绿尚匀净	清香，尚纯	黄绿较明亮	浓纯	尚嫩绿尚成朵，尚匀齐

6.2 理化指标

理化品质应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标
水分/%	≤6.5
粉末/%	≤1.0
总灰分/%	≤7.0
水浸出物/%	≥36.0
粗纤维/%	≤14.0
茶多酚/%	≥13.0

6.3 安全指标

污染物和农药残留指标应符合NY/T 288的规定。

6.4 净含量

单件定量包装茶叶应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

7 检验方法

7.1 感官指标

按GB/T 14487和GB/T 23776的规定执行。

7.2 理化指标

- 7.2.1 样品制备按 GB/T 8302 和 GB/T 8303 的规定执行。
- 7.2.2 水分按 GB 5009.3 的规定执行。
- 7.2.3 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。
- 7.2.4 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。
- 7.2.5 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。
- 7.2.6 粗纤维按 GB/T 8310 的规定执行。
- 7.2.7 茶多酚按 GB/T 8313 的规定执行。

7.3 安全指标

按NY/T 288的规定执行。

7.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

8 检验规则

8.1 取样

按GB/T 8302的规定执行。

8.2 出厂检验

产品出厂需经本厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、水分、粉末、净含量和标签。

8.3 型式检验

型式检验项目为第6章规定全部项目。

8.4 判定规则

8.4.1 出厂检验项目如有任何一项首检不符合本文件要求时，可在原批次产品中抽复检样，对不符合的项目复检，复检后仍不符合的判定该批次产品为不合格。

8.4.2 型式检验应符合 NY/T 1055 要求。

9 包装、标志、标签、贮存和运输

9.1 包装

产品包装应符合GB 23350、GH/T 1070和NY/T 658的规定。与茶叶直接接触的包装宜采用铝箔复合材料，宜采用冲氮、抽真空或内置脱氧剂等辅助方式。

9.2 标志、标签

产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB/T 7718的规定，绿色食品标志的使用应符合NY/T 658的规定，产品包装应按规定在正面明显位置标注临海蟠毫注册商标标示，见附录A。

9.3 贮存、运输

应符合GB/T 30375和NY/T 1056要求。储存的仓库应低温、避光、干燥、清洁，严禁与有毒、有异味、易污染的物品同仓储存。

10 保质期

在符合本文件规定条件下，自出厂之日起，保质期为18个月。

全国团体标准信息平台

附录 A
(规范性)
临海蟠毫注册商标标示

临海蟠毫注册商标标示见图A.1。



图 A.1 临海蟠毫注册商标标示图