

ICS 67.140.10

CCS X 55

ZJTSS

浙江省茶叶学会团体标准

T/ZJTSS 037—2025

食品原料用龙井茶的质量控制

Quality control of Longjing tea for food raw material

2025-11-10 发布

2025-12-10 实施

浙江省茶叶学会 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。

本文件由新昌县茶叶站提出。

本文件由浙江省茶叶学会归口。

本文件起草单位：新昌县茶叶站、浙江省农业技术推广中心、浙江大学、新昌大佛龙井研究院、中国农业科学院茶叶研究所、绍兴市经济作物技术推广中心、浙江九舟茶业有限公司、浙江华发茶业有限公司、浙江省磐安县玉峰茶厂，浙江诚茂控股集团有限公司、萃茗茶业（新昌）有限公司、杭州茶厂有限公司、新昌县红旗茶业有限公司、新昌县茶意盎然有限公司、新昌县群星茶业有限公司、新昌县澄潭江茗茶加工厂。

本文件主要起草人：袁海艳、金子晶、白家赫、周竹定、张帆、徐杰、孔中明、魏群、石碧鹏、游红英、黄拯、石志辉、周亚枢、周玉翔、范方媛、王校常、黄伟红、王士钢、胡双、黄琳、李腊梅、梁秀华、尹军峰、张建勇、王伟伟。

食品原料用龙井茶的质量控制

1 范围

本文件规定了食品原料用龙井茶的鲜叶要求、加工要求、质量要求、仓储要求、记录与溯源。
本文件适用于食品原料用龙井茶的质量控制。

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 18650 地理标志产品 龙井茶

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

DB 33/T 239 龙井茶加工技术规程

3 鲜叶要求

3.1 茶鲜叶应采自龙井茶地理标志产品保护范围内。

3.2 茶树品种应符合 GB/T 18650 所规定的相关要求。

4 加工要求

4.1 加工场所

4.1.1 加工场所环境、设施设备与管理应符合GB/T 32744的要求。

4.1.2 加工企业应取得食品生产许可和龙井茶证明商标使用许可。

4.2 初制加工

应符合GB/T 18650、DB 33/T 239所规定的相关要求。

4.3 精制拼配

4.3.1 基本工序有定级归堆、复火、冷却、圆筛撩头（割末）、风选机分选、静电除杂机除杂、色选机分选、金探机除杂、拼配匀堆、包装入库等。

4.3.2 毛茶含水量超6.0%，宜先复火。

4.3.3 毛茶进厂依据质量情况进行验收，确定加工等级并拼配归堆。

4.3.4 视毛茶等级情况对工序进行合理选配。

5 质量要求

应符合GB/T 18650要求。

6 仓储要求

- 6.1 应有足够面积的毛茶、半成品和成品仓库，分类存贮。
- 6.2 仓库周围环境应清洁、干燥、卫生，无异气味，并远离污染源。地面应进行硬质处理，并配备防潮、防火、防鼠、防虫设施。应防止日光照射，采取避光措施。
- 6.3 仓库应配置专用冷藏保鲜库，库温宜控制在5℃以下，相对湿度50%以下。
- 6.4 茶叶应使用符合食品安全要求的内袋和茶叶专用箱来贮存。
- 6.5 经检验合格的茶叶应及时包装入库，并记录种类、等级、数量、产地、生产日期等信息。不同批号、日期的产品应分别存放。堆码应以安全、平稳、方便为原则，货垛应分等级、分批次堆放，距墙壁距离不少于30厘米，与地面距离不少于10厘米，并有相应垫垛。
- 6.6 定期抽检产品的水分、感官品质。

7 记录与溯源

- 7.1 从毛茶溯源、验收入库、精制拼配，到出厂检验及终端流向，全流程应建立完整的溯源记录档案。
 - 7.2 每批次茶叶应留样存档二年。
 - 7.3 应在出厂的产品包装箱（外箱）上加贴“龙井茶证明商标溯源标识”。
-