

T/ZNZ

浙江省农产品质量安全学会团体标准

T/ZNZ 395—2025

衢州味道 开化龙顶茶

Quzhou Flavor-Kaihua Longding Tea

2025 - 11 - 21 发布

2025 - 12 - 21 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。

本文件由浙江省农产品质量安全学会提出并归口。

本文件起草单位：中国检验认证集团浙江有限公司、衢州市供销合作社联合社、衢州兴合资产经营有限责任公司、衢州三衢味品牌发展有限公司、绿城农科检测技术有限公司、杭州富鼎检测有限公司、开化县检验检测研究院、浙江工商大学、浙江科技大学、杭州职业技术学院、易晓食品（衢州）有限公司、开化县杜康茶业有限公司。

本文件主要起草人：李振阳、严怡超、陈修寅、赵梦梦、徐翠、何慎熙、杨莉玲、顾秀英、陈志明、吴飞、张卫斌、吴敏、顾大江、方玲玉、王百鸣。

衢州味道 开化龙顶茶

1 范围

本文件规定了衢州味道开化龙顶茶的基本要求、场所和设备、加工工艺、质量安全要求、检验方法、检验规则、包装、标志、贮存、运输。

本文件适用于衢州味道开化龙顶茶。

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 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 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 8305 茶 水浸出物测定
- 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/T 23776 茶叶感官审评方法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 14487界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

衢州味道 Quzhou flavor

是在近千年的历史演变中，依托本地优质食材和当地独特技艺，融合浙闽赣皖四省风味，形成了“以鲜为源、以辣为名、以融为礼”的地域文化饮食。

3.2

开化龙顶茶 Kaihua Longding Tea

以开化县境内海拔300 m~800 m区域生产的鸠坑系列、翠峰等茶树品种的鲜叶为原料，经摊放、杀青、揉捻、初烘、复烘、挑拣、包装等工艺加工而成的绿茶，具有“干茶翠绿、汤色清透、兰香持久、叶底匀嫩”的独特品质。

4 基本要求

4.1 茶树品种

选用衢州开化本地群体种或适制绿茶的良种，如‘鸠坑系列’‘翠峰’。

4.2 环境要求

4.2.1 土壤

以红壤或黄壤为主，pH值4.5~6.0。

4.2.2 生态

森林覆盖率超80%，空气负氧离子含量 ≥ 3000 个/cm³。

4.3 采摘

4.3.1 采摘时间

清明前至谷雨期间，晨露消散后采摘。

4.3.2 采摘要求

应为一芽一叶或一芽二叶初展，芽长于叶，长度 ≤ 2.5 cm。

4.3.3 采摘方式

宜人工手采摘。

5 场所和设备

5.1 加工场所基本条件

加工场所及设施应符合GB 14881的规定。

5.2 设备

5.2.1 杀青设备

可选用滚筒杀青机或锅式杀青机，温度应能稳定控制在220℃~260℃，允许 ± 5 ℃的偏差。

5.2.2 揉捻设备

可选用盘式揉捻机、滚筒式揉捻机、螺旋式揉捻机、液压式揉捻机。

5.2.3 干燥设备

可选用烘干机或提香机，温度应能控制在80℃~120℃。

5.2.4 其他设备

宜配备鲜叶摊放架、茶叶筛分机、风选机等辅助设备。

6 加工工艺

6.1 传统工艺

6.1.1 工艺流程

鲜叶摊青→手工杀青→炭火初烘→手工理条→低温复烘→拣剔→包装。

6.1.2 关键参数

传统工艺关键参数应符合下列要求：

- a) 摊青：竹匾摊放4小时，自然失水率10%~15%；
- b) 手工理条：以“抓、抖、压”手法塑形，保留芽叶完整；
- c) 炭火初烘：采用果木炭低温慢烘70℃~80℃，时长 ≥ 2 小时；
- d) 低温复烘：温度60℃~70℃，时间30分钟~60分钟；使茶叶含水量应降至6.5%以下。

6.2 现代工艺

6.2.1 工艺流程

鲜叶摊青→杀青→揉捻→烘制→挑拣→包装。

6.2.1 关键参数

现代工艺关键参数应符合下列要求：

- 摊放：鲜叶采摘后应均匀摊放在清洁、通风的场所，摊放厚度不超过 3 厘米，摊放时间不超过 4 小时。
- 杀青：采用滚筒杀青机或锅式杀青机进行杀青，杀青温度控制在 220℃~260℃，时间 1 分钟~2 分钟，至鲜叶失去光泽，叶质变软，香气显露。
- 揉捻：杀青后的茶叶应冷却至常温再进行揉捻，揉捻时间 10 分钟~15 分钟，力度适中，使茶叶卷曲成形，茶汁渗出。
- 烘制：揉捻后的茶叶应进行烘制，温度控制在 80℃~90℃，时间 20 分钟~30 分钟，至茶叶含水量降至 6.5%以下。

7 质量安全要求

7.1 产品等级

成品茶等级分为精品、特级和一级。

7.2 品质要求

7.2.1 感官品质

感官品质应符合表1的规定。

表 1 感官品质

产品等级	外形	内质			
		汤色	香气	滋味	叶底
精品	挺秀、匀齐、嫩绿鲜润	嫩绿清澈明亮	嫩香馥郁	鲜爽	芽形完整嫩绿鲜亮
特级	挺直、匀齐、绿润	嫩绿明亮	嫩香持久	鲜醇爽口	细嫩成朵嫩绿明亮
一级	尚挺直、较匀齐、绿翠	较嫩绿明亮	清香持久	鲜醇	嫩匀成朵绿明亮

7.2.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	要求
水分 (g/100g) ≤	6.5
粉末和碎茶含量 (质量分数) /% ≤	1.0
水浸出物 (质量分数) /% ≥	36.0

7.2.3 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

7.2.4 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

7.2.5 食品添加剂

不应使用食品添加剂。

8 检验方法

8.1 感官要求的检验

按 GB/T 23776的规定执行。

8.2 理化指标的检验

8.2.1 水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。

8.2.2 粉末和碎茶检验按 GB/T 8311 的规定执行。

8.2.3 水浸出物按 GB/T 8305 规定的方法测定。

8.3 安全指标的检验

8.3.1 污染物限量按 GB 2762 规定的方法测定。

8.3.2 农药残留限量按 GB 2763 规定的方法测定。

8.4 净含量

按JJF 1070中规定的方法检验。

9 检验规则

9.1 取样

9.1.1 产品应以批(唛)为单位,同批(唛)产品的品质规格和包装单位重量应相同。

9.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

9.2 检验

9.2.1 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。

9.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目,检验周期每年1次。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 如原料有较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 加工工艺改变后,可能影响产品品质时;
- c) 停产半年以上恢复生产时;
- d) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

9.3 判定规则

9.3.1 凡劣变、有污染、有异味或污染物限量和农药残留量指标有一项不合格的产品,均判为不合格产品。

9.3.2 除污染物限量和农药残留量指标外,理化指标有一项不合格或感官指标不符合规定级别的,应在原批产品中加倍抽取样本复检,复检中理化指标不合格的,判该批产品为不合格品,感官指标不合格的降级处理。

9.3.3 对检验结果有争议的,应对留存样进行复检,或在同批(唛)产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍抽样,重新抽样应由争议双方会同进行,对有争议项目进行复检,以复检结果为准。

10 包装、标志、贮存、运输

10.1 包装

10.1.1 包装材料

包装材料应符合食品卫生要求,无毒、无害、无异味,具有良好的防潮、防虫、防氧化性能。可选用铝箔袋、复合塑料袋、锡罐、纸盒等包装材料,直接接触产品的包装材料应符合GB 4806.1、GB 4806.13的要求。

10.1.2 包装规格

包装规格应根据市场需求和消费者喜好确定,一般分为50 g、100 g、250 g、500 g等。

10.1.3 包装要求

包装应严密、牢固,封口应平整、紧密,不应有漏气现象。包装上应标明产品名称、等级、净含量、生产日期、保质期、生产企业名称和地址、产品标准代号等内容。

10.2 标志

产品标志应符合GB/T 191的规定,标明产品名称、等级、净含量、生产日期、保质期、生产企业名称和地址、产品标准代号、质量认证标志等内容。预包装的产品标签应符合GB 7718的要求。

10.3 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、无异味的仓库内,仓库温度应控制在20℃以下,相对湿度应控制在60%以下。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存。

10.4 运输

10.4.1 应使用清洁、卫生、无异味、有防雨、防晒、防潮设施的运输工具。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装运输。

10.4.2 运输过程中应轻装轻卸,避免挤压和碰撞。运输温度应控制在25℃以下,相对湿度应控制在70%以下。
