

ICS 67.140.10

X55

# T/SNCX

## 寿宁县茶业协会团体标准

T/SNCX 002-2017

### 寿宁高山绿茶

Shouning Mountain Green Tea

2017-12-29 发布

2018-01-28 实施

寿宁县茶业协会 发布

## 前 言

本标准根据GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分： 标准的结构和编写》进行编写  
本标准由寿宁县茶业协会提出并归口。

本标准由寿宁县茶业协会批准。

本标准起草单位：寿宁县茶业协会、寿宁县茶业管理局、福建省天禧御茶园茶业有限公司、寿宁县张天福生态茶场、寿宁县龙虎山茶场、寿宁县天福缘茶厂、福建景红农业开发有限公司、寿宁县梦之乡农业开发有限公司、福建景泰茶业有限公司。

本标准适用于寿宁县辖区内寿宁县茶协会会员。

本标准主要起草人：钟凤莲、吴传洪、刘登勇、郭尧福、杨建福、陈强、卢明基、叶少勤、范志兴、王菊弟、林诚忠、周乃柏。

# 寿宁高山绿茶

## 1、范围

本标准规定了寿宁高山绿茶的术语和定义、分级及实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于寿宁县辖区内生产的寿宁高山绿茶产品。

## 2、规范性引用文件

下列文件中的条款经过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装使用图示标志

GB/T 1070 茶叶包装通则

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 食品中最大农药残留限量

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 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 粉末与碎茶含量测定

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

GB/T 30375 茶叶贮存

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令

国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定 国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令

## 3、术语和定义

GB/T 14487 确定的以及下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**寿宁高山绿茶** (ShouNing Mountain Green Tea)

以寿宁县辖区内海拔在 500 米以上含锌 (Zn)  $\geq 48\text{mg/kg}$ 、硒 (Se)  $\geq 0.22\text{mg/kg}$  的茶园土壤中种植的福云 6 号、茗科 1 号 (金观音)、金牡丹、白芽奇兰、梅占等茶树品种及本地菜茶群体种茶树的鲜叶为原料, 采用**摊放、杀青、揉捻、干燥、精制、复火**等工艺, 制成具有特定品质特征的绿茶产品。

#### 4、分级与实物标准样

##### 4.1 分级

寿宁高山绿茶分为: 烘青绿茶、炒青绿茶两类产品, 各设特级、一级、二级、三级。

##### 4.2 实物标准样

各级别均设实物标准样, 每三年更换一次。

#### 5、要求

##### 5.1 鲜叶原料

新鲜、匀净、无质变的单芽、一芽一、二、三叶及同等嫩度的对夹叶。

##### 5.2 加工工序

5.2.1 烘青绿茶 鲜叶→摊放→杀青→揉捻(造型)→干燥→精制→复火→装箱(包装)。

5.2.2 炒青绿茶 鲜叶→摊放→杀青→揉捻→毛火→炒干→精制(车色)→装箱(包装)。

##### 5.3 基本要求

具有正常的色、香、味, 不含有非茶类物质和添加剂, 无异味, 无劣变。

##### 5.4 感官要求

5.4.1 烘青绿茶的感官品质特征应符合表 1 的要求。

表 1 感官品质

| 等级 | 外形    |     |     |        | 内质       |     |       |        |
|----|-------|-----|-----|--------|----------|-----|-------|--------|
|    | 条索    | 色泽  | 整碎  | 净度     | 香气       | 滋味  | 汤色    | 叶底     |
| 特级 | 细嫩显毫  | 绿润  | 匀齐  | 洁净     | 嫩香毫香显有花香 | 鲜醇爽 | 绿明亮   | 嫩绿匀整明亮 |
| 一级 | 紧细锋苗显 | 绿较润 | 匀齐  | 洁净     | 嫩香毫香尚显   | 鲜爽  | 黄绿明亮  | 绿匀亮    |
| 二级 | 紧结有锋苗 | 绿尚润 | 匀整  | 净稍带嫩茎  | 纯正       | 醇和  | 黄绿尚明亮 | 黄绿亮    |
| 三级 | 壮实    | 绿   | 尚匀整 | 尚净稍带筋梗 | 较纯正      | 纯正  | 黄绿    | 黄绿尚亮   |

5.4.2 炒青绿茶的感官品质特征应符合表 2 的要求。

表 2 炒青绿茶感官品质

| 等级 | 外形      |      |     |        | 内质      |      |       |        |
|----|---------|------|-----|--------|---------|------|-------|--------|
|    | 条索      | 色泽   | 整碎  | 净度     | 香气      | 滋味   | 汤色    | 叶底     |
| 特级 | 紧细卷曲有毫  | 灰绿润  | 匀齐  | 洁净     | 嫩香毫香花香显 | 醇爽回甘 | 绿明亮   | 嫩绿匀整明亮 |
| 一级 | 紧细卷曲锋苗显 | 灰绿润  | 匀齐  | 洁净     | 嫩香豆香栗香显 | 醇厚回甘 | 黄绿明亮  | 绿亮尚嫩匀  |
| 二级 | 紧结有锋苗   | 灰绿尚润 | 匀整  | 尚净稍带嫩茎 | 豆香栗香显   | 较醇厚  | 黄绿尚明亮 | 尚嫩黄绿亮  |
| 三级 | 壮结      | 灰绿   | 欠匀整 | 尚净稍带筋梗 | 纯正      | 醇和   | 黄绿    | 黄绿尚亮   |

### 5.5 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项目           | 指标   |
|--------------|------|
| 水分（质量分数）%≤   | 7.0  |
| 总灰分（质量分数）%≤  | 6.5  |
| 粉末（质量分数）%≤   | 1.0  |
| 水浸出物（质量分数）%≥ | 32.0 |

### 5.6 卫生指标

5.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.6.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 5.7 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 取样

按 GB/T 8302 的规定执行。

### 6.2 感官品质检验

按 GB/T 23776 的规定执行。

### 6.3 理化指标检验

#### 6.3.1 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

#### 6.3.2 总灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

#### 6.3.3 粉末

按 GB/T 8311 的规定执行。

#### 6.3.4 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

### 6.4 卫生指标检验

6.4.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

6.4.2 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

### 6.5 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 7、检验规则

### 7.1 取样

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。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、总灰分、粉末和净含量负偏差。

#### 7.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准第 5 章要求中的全部项目，检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 如原料有较大改变，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；
- d) 停产一年及以上恢复生产时。

### 7.3 判定规则

7.3.1 出厂检验时凡不符合出厂检验项目的产品，均判为不合格产品。

7.3.2 型式检验时凡不符合本标准第 5 章规定的产品，均判为不合格产品。

### 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 规定加倍随机取样进行不合格项目的复检，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

产品的标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 和《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

### 8.2 包装

应符合 GB/T 1070 的规定。

### 8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防曝晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。