

T/XHS

杭州西湖龙井茶核心产区商会团体标准

T/XHS 001-2018

全国团体标准信息平台

狮峰龙井茶

全国团体标准信息平台

2018-01-10 发布

2018-03-15 实施

杭州西湖龙井茶核心产区商会团体 发布

前 言

本标准根据国家质检总局、国家标准委关于印发《关于培育和发展团体标准的指导意见》的通知精神（国质检标联[2016]109号）酝酿和起草。

制订本标准的宗旨，是为有效保护以狮峰龙井为代表的“老字号”龙井茶品牌，提升其文化内涵，彰显其品牌价值，满足市场多样化消费需求。

本标准由杭州西湖龙井茶核心产区商会在广泛征求意见、形成共识的基础上提出，并邀请业内专家协助完成起草和修改工作。

本标准依据 GB/T 20004.1-2016 和 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准的适用范围，是本商会所有茶叶企业会员单位。

本标准起草单位：杭州西湖龙井茶核心产区商会、杭州市标准化学会、杭州西湖龙井茶叶有限公司、杭州狮峰茶叶有限公司、杭州正浩茶叶有限公司、杭州茶厂有限公司。

本标准主要起草人：戚国伟、赵宏权、林长安、李南阳、卢江梅、周生德、游红英。

狮峰龙井茶

1 范围

本标准规定了狮峰龙井茶的术语和定义、加工、产品等级与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于狮峰龙井茶。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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	包装储运图示标志
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 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 8304	茶 水分的测定
GB/T 8305	茶 水浸出物测定
GB/T 8306	茶 总灰分的测定
GB/T 8311	茶 粉末和碎茶含量的测定
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 18650	地理标志产品 龙井茶
GB/T 18795	茶叶标准样品制备技术条件
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
	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令【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令【2009】第123号

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

狮峰龙井茶 Shifenglongjing Tea

以杭州西湖风景名胜区所辖区域内（西湖龙井茶基地一级保护区）（见附录A）的龙井群体、龙井43、龙井长叶茶树品种的芽叶为原料，采用传统的摊青、青锅、辉锅等工艺在当地加工而成，具有“扁平挺秀、嫩绿光润、馥郁持久、鲜醇甘爽”品质特征的扁形绿茶。

4 加工

4.1 加工环境

应符合 GB 14881 的规定，加工场所室内通风，清洁，无异味，无外来粉尘、空气污染。

4.2 加工器具

可选用电热炒茶锅或相应的加工机具。

4.3 加工工序

鲜叶摊放 — 青锅 — 回潮 — 二青叶分筛 — 辉锅 — 干茶分筛 — 复辉 — 复筛归堆 — 贮藏。

4.4 加工技术

手工加工采用“抓、抖、搭、拓、捺、推、扣、甩、磨、压”等传统技法。在符合品质要求的基础上除辉锅工序外可辅助使用相应的加工机具。

5 产品等级与实物标准样

5.1 产品等级依据感官品质要求分为：精品、特级、一级。

5.2 各产品等级均设置实物标准样，为每个级的最低标准，每三年配换一次。实物标准样制作规程按 GB/T 18795 的规定执行。

6 要求

6.1 基本要求

应符合 GB/T 18650 的规定。

6.2 感官品质

应符合表 1 规定。

表 1 感官品质

级 别	外 形				内 质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
精品	扁平挺秀尖削、芽锋显露	匀齐	嫩绿光润呈糙米色	洁净	馥郁持久	鲜醇甘爽	嫩绿鲜亮、清澈	成朵匀齐、嫩绿鲜亮
特级	扁平光润、挺直尖削	匀齐	嫩绿光润呈糙米色	洁净	清香持久	鲜醇爽口	嫩绿明亮、清澈	成朵匀齐，嫩绿明亮
一级	扁平光润、挺直	匀整	嫩绿尚光润	匀净	清高尚持久	鲜醇爽口	嫩绿明亮	细嫩成朵，嫩绿明亮

6.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求
水 分/% (质量分数) \leq	6.5
总灰分/% (质量分数) \leq	6.5
水浸出物/% (质量分数) \geq	36.0
粉 末/% (质量分数) \leq	1.0

6.4 卫生指标

6.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定

6.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定

6.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 试验方法

7.1 感官品质

按GB/T 23776规定方法检验。

7.2 理化指标

7.2.1 水分按 GB/T 8304 规定的方法测定。

7.2.2 总灰分按 GB/T 8306 规定的方法测定。

7.2.3 水浸出物按 GB/T 8305 规定的方法测定。

7.2.4 粉末按 GB/T 8311 规定的方法测定。

7.3 卫生指标

7.3.1 污染物限量按 GB 2762 规定的方法测定。

7.3.2 农药残留限量按 GB 2763 规定的方法测定。

7.4 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 取样

8.1.1 取样以批为单位。在生产和加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质规格一致。

8.1.2 取样按 GB/T 8302 规定执行。

8.2 检验

8.2.1 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、净含量和标签、标志。

8.2.2 型式检验

型式检验项目为标准第6章要求中的全部项目，型式检验周期每年一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 如原料或加工工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 申请使用地理标志产品专用标志或复审时；
- c) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

8.3 判定规则

8.3.1 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，不得出厂。

8.3.2 型式检验时，凡不符合本标准第6章规定的产品，均判定该批产品不合格。

8.4 复验

对产品检验指标有不合格时，应对留存样进行复验，或同批产品中加倍随机取样复检。重新取样应由交接双方会同进行。对不合格指标进行复验，以复验结果为准。

9 标志标签、包装、运输、贮存

9.1 标志、标签

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。

9.2 包装

应符合 GH/T 1070 的规定。

9.3 运输

应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

9.5 保质期

在符合 9.4 要求的条件下，产品保质期为 12 个月。

附录 A
(规范性附录)
狮峰龙井茶生产区域范围图

