

T/YTCX

烟台市茶叶协会团体标准

T/YTCX 001--2017

地理标志产品 烟台绿茶

Product of geographical indication-Yantai green tea

2017-09 - 20 发布

2017-10 - 09 实施

烟台市茶叶协会 发布

前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局令[2005]第78号《地理标志保护产品规定》、GB/T1792《地理标志产品标准通用要求》和GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准结构和编写》制定。

本标准由烟台市茶叶协会提出。

本标准起草单位：烟台北方茶叶推广中心、烟台市茶叶协会、烟台市供销社茶业有限公司、烟台北方茶叶研究所。

本标准主要起草人：张晓伟、贺晶、孙军燕、王德涛、邹德海、孙芹芹。

地理标志产品 烟台绿茶

1 范围

本标准规定了烟台绿茶地理标志产品的术语和定义、保护范围、分类、等级和实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的烟台绿茶。

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，仅所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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 水分测定
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8306 茶 总灰分测定
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 8314 茶 游离氨基酸总量的测定
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- NY/T 5018 无公害食品 茶叶生产技术规程
- NY/T 5019 无公害食品 茶叶加工技术规程
- NY/T 5020 无公害食品 茶叶产地环境条件
- JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》
- 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 《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公告[2005]第151号 《中华人民共和国地理标志保护产品专用标志》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

烟台绿茶 Yantai green tea

在本标准第四章规定的范围内，选用适宜茶树品种的芽叶，按照绿茶的加工工艺制作而成，具有“色泽深绿、重实、香气高、滋味浓、耐冲泡”品质特征的绿茶。

4 地理标志产品保护范围

烟台绿茶地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即烟台市现辖行政区域内。

5 分类、等级和实物标准样

5.1 分类

烟台绿茶按形态特征和生产工艺不同分为卷曲形茶、扁形茶、针形茶三大类。

5.2 等级

烟台绿茶按感官品质不同分为特级、一级和二级。

5.3 实物标准样

烟台绿茶每级设一个实物标准样，实物标准样为该级品质最低界限，每三年换样一次。实物标准样的制备应符合 GB/T 18795 的规定。

6 要求

6.1 自然环境

6.1.1 地理位置

烟台地处山东半岛东部，位于东经 119° 34' ~121° 57'，北纬 36° 16' ~38° 23'，濒临渤海、黄海，全市总面积 1.37 万平方公里，境内多山地、丘陵，山地丘陵面积占全市总面积的 76.3%。

6.1.2 气候特点

烟台为暖温带大陆性季风气候，四季分明，受海洋影响，与同纬度内陆相比，具有春冷春长，夏

凉多雨，秋暖干旱、昼夜温差大，冬季多雪的特点。全市年平均气温 12.7℃，年平均相对湿度 68%，年平均降水量为 672.5 毫米，年平均无霜期 210 天，年平均日照时数 2698.4h，年平均辐射总量 5224.4 兆焦耳/平方米。

6.1.3 土壤

烟台地形是低山丘陵区，山丘起伏和缓，土壤类型主要是棕壤土，占全市土壤面积的 80%，pH 值约为 5.5~7.0，表层腐殖质层较厚，地力肥沃，有机质含量较高。

6.2 茶园种植

6.2.1 茶园环境

环境条件应满足 NY/T 5020 的要求。

6.2.2 新建茶园

6.2.2.1 茶园选择：园地选择、规划和茶树种植按 NY/T 5018 的要求进行。

6.2.2.2 园地整理：茶园深翻 80cm 以上，做到地面平整。挖宽 60cm，深度 50cm 的种植沟，把底肥施在 30cm~50cm 处，把肥料和生土搅拌均匀，然后回填土，顺序按出土的先后，把熟土放在上层。

6.3 栽培管理

6.3.1 移栽、定植：每年 3 月下旬至 4 月上旬进行苗木移栽。每公顷苗木数要求 ≤9.6 万株。

6.3.2 施肥：每年每公顷施符合国家标准的腐熟有机肥 ≥22.5 吨。

6.3.3 所用生产资料必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

6.4 鲜叶

6.4.1 鲜叶标准

烟台绿茶各级的鲜叶标准应符合表 1 的规定。

表 1 烟台绿茶各级鲜叶标准

级别	要求
特级	单芽，一芽一叶初展至一芽一叶。以单芽、一芽一叶初展为主，含一芽一叶展开在 10%以下
一级	一芽一叶至一芽二叶初展为主，含一芽二叶在 15%以下
二级	一芽二叶为主

6.4.2 采摘

每年 4 月下旬至 6 月下旬为采摘期，按要求采摘单芽至一芽二叶的芽叶。

6.4.3 鲜叶要求

茶树芽、叶、嫩茎品质正常、无劣变、无异味，不含非茶类杂物，应符合GB 2762、GB 2763的规定。

6.5 加工工艺

6.5.1 工艺流程

6.5.1.1 卷曲形茶

摊青→杀青→揉捻→炒二青→做形→辉干→提香→包装→入库。

6.5.1.2 扁形茶

摊青→杀青→理条→做形（压扁）→辉干→包装→入库

6.5.1.3 针形茶

摊青→杀青→揉捻→理条→搓条烘干→提香→包装→入库

6.5.2 工艺要求

6.5.2.1 摊青：时间4至6小时，期间要轻翻2至3次。当鲜叶变软，开始透发清香，含水量70%至72%时，立即停止摊放。

6.5.2.2 杀青：杀青温度为280℃至300℃，持续2至3分钟。杀青适度标准为色泽变暗，青气挥发，清香显露，茶叶用手紧握成团，松手慢慢散开，略有粘性。

6.5.2.3 做形（压扁）：温度控制在160℃左右，时间10至12分钟，含水率在40%左右。

6.5.2.4 理条：温度控制在180℃左右，时间8至10分钟，茶条成形率在90%以上，含水率在40%左右。

6.5.2.5 辉干：锅温100℃至120℃，时间20至25分钟，含水量控制在6%以内。

6.5.2.6 揉捻：时间在40至60分钟，成条率在80%以上，细胞破坏率45%至55%。

6.5.2.7 炒二青：温度控制在150℃左右，时间10至15分钟，含水量控制在40%左右。

6.5.2.8 搓条烘干：温度110℃至120℃，时间为10分钟左右，含水量控制在20%左右。

6.5.2.9 提香：温度80℃至90℃，时间20至25分钟，含水量控制在6%以内。

6.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6.7 加工场所和加工设备

应符合NY/T 5019的要求。

6.8 感官指标

6.8.1 无劣变、无异味，不得含有非茶类夹杂物、添加剂。

6.8.2 卷曲形烟台绿茶的感官指标应符合表2的规定。

表2 烟台绿茶（卷曲形）感官指标

等级	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	汤色	滋味	叶底
特级	卷曲细紧显毫	绿润	匀整	匀净	鲜爽	嫩绿明亮	鲜醇、回甘	嫩匀明亮
一级	卷曲尚紧稍显毫	深绿、润	较匀整	洁净	清高	绿明亮	醇厚	黄绿明亮
二级	卷曲尚紧	深绿	尚匀整	尚洁净	清香	黄绿明亮	醇正	黄绿尚亮

6.8.3 扁形烟台绿茶的感官指标应符合表3的规定。

表3 烟台绿茶（扁形）感官指标

等级	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	汤色	滋味	叶底
特级	扁平、挺直、光滑	绿润	匀整	匀净	馥郁	嫩绿明亮	鲜醇、回甘	嫩匀明亮
一级	扁平、挺直	绿润	匀整	洁净	清高	绿明亮	醇厚	嫩匀尚明亮
二级	扁平、直	深绿	尚匀整	尚洁净	清香	黄绿明亮	醇正	黄绿尚亮

6.8.4 针形烟台绿茶的感官指标应符合表4的规定。

表4 烟台绿茶（针形）感官指标

等级	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	汤色	滋味	叶底
特级	挺秀	翠绿、显毫	匀整	匀净	鲜爽	嫩绿明亮	鲜醇、回甘	嫩匀明亮
一级	细紧	较翠绿	匀整	洁净	清高	绿明亮	醇厚	黄绿明亮
二级	尚细紧	深绿	尚匀整	尚洁净	清香	黄绿明亮	醇正	黄绿尚亮

6.9 理化指标

烟台绿茶的理化指标应符合表5的规定。

表5 理化指标

项 目		指 标		
		特 级	一 级	二 级
水分（质量分数）/%	≤	6.5	7.0	7.0
总灰分（质量分数）/%	≤	7.0	7.0	7.0
水浸出物（质量分数）/%	≥	40.0	40.0	40.0
粗纤维（质量分数）/%	≤	16.0	16.0	16.0
碎末茶（质量分数）/%	≤	4.0	4.0	5.0
游离氨基酸总量（质量分数）/%	≥	2.5	2.5	2.0

T/YTCX 001-2017

6.10 质量安全指标

- 6.10.1 污染物限量指标应符合GB 2762的规定。
- 6.10.2 农药最大残留限量指标应符合GB 2763的规定。
- 6.10.3 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

6.11 净含量及允许短缺量

定量包装规格由企业自定，净含量及允许短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 试验方法

7.1 感官检验

按GB/T 14487、GB/T 23776规定的方法进行。

7.2 理化检验

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 粗纤维

按GB/T 8310规定的方法测定。

7.2.5 碎末茶

按GB/T 8311规定的方法测定。

7.2.6 游离氨基酸总量

按GB/T 8314规定的方法测定。

7.3 质量安全指标

7.3.1 污染物限量指标

按GB 2762规定的方法执行。

7.3.2 农药最大残留量指标

按GB 2763规定的方法执行。

7.3.3 致病菌限量指标

按GB 29921规定的方法执行。

7.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 组批

采用同一种原料，按照相同工艺加工的同一等级、同一种类的茶叶为一批。

8.2 取样

按GB/T 8302规定的方法进行。

8.3 出厂检验

8.3.1 出厂检验项目为：感官指标、水分、碎末茶、净含量。

8.3.2 每批产品经检验合格，并附产品质量合格证后，方可出厂。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验的项目为本标准规定的全部项目。

8.4.2 有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 首次批量生产前；
- b) 原料、工艺、生产机具有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产一年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本标准规定技术要求的，则判定该批产品为合格。

8.5.2 凡有劣变、有污染、有异味或质量安全指标有一项不合格的产品，均判为不合格产品。

8.5.3 理化指标有一项不合格或感官指标不符合判定级别的，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。

8.5.4 对检验结果有争议的，应对留存样进行复检，或同批产品中重新按 GB/T 8302 的规定加倍抽样，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。

9 标志、标签、包装、运输、贮存

9.1 标志

9.1.1 获得批准的企业,可在其产品包装上使用烟台绿茶地理标志产品专用标志,标志应符合国家质量监督检验检疫总局公告[2005]第151号的要求。

9.1.2 运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 标签

标签应符合 GB 7718 及相关要求的规定。

9.3 包装

9.3.1 包装容器应干燥、清洁、无异味、无毒,不影响茶叶品质。包装要牢固、防潮、整洁、能保护茶叶品质,便于装卸、仓储和运输。

9.3.2 接触茶叶的包装材料应符合 GH/T 1070 的规定。

9.3.3 外包装采用瓦楞纸箱,应符合 GB/T 6543 的规定。

9.4 运输

9.4.1 运输工具应清洁、干燥、阴凉、无异味、无污染;

9.4.2 运输时应防潮、防雨、防曝晒;

9.4.3 装卸时轻装轻卸,防撞击,防重压,严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装混运。

9.5 贮存

9.5.1 应贮存于清洁、干燥、阴凉、无异味的专用仓库中,离地离墙存放,仓库周围应无异味或其它扩散性污染源。

9.5.2 贮存仓库不得使用化学合成的杀虫剂、灭鼠剂及防霉剂。

9.5.3 在本标准规定的条件下,烟台绿茶的保质期不高于18个月。