

ICS

T/JDCX

建德市茶叶产业协会团体标准

T/JDCX 001—2018

全国团体标准信息平台

建德苞茶

全国团体标准信息平台

2018 - 04 - 22 发布

2018 - 05 - 22 实施

建德市茶叶产业协会 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准化的结构和编写》的规定制定。

本标准由建德市茶叶产业协会提出并归口。

本标准起草单位：建德市农业技术推广中心、建德市茶叶产业协会、建德苞茶农业开发有限公司、建德市天羽茶业有限公司、浙江省建德市第一名茶厂、杭州千里岗农产品有限公司、杭州开农生态科技有限公司。

本标准主要起草人：郝国双、刘雯、郑志平、辜根华、吴燕、方目标、华强、欧阳立明、方少阳、叶银祥、涂桂燕。

全国团体标准信息平台

建德苞茶

1 范围

本标准规定了建德苞茶的术语和定义、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。

本标准适用于建德苞茶。

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

GH/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 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品中水分的测定

GB 5009.4 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 8305 茶 水浸出物的测定

GB/T 8311 茶 碎茶和粉末含量的测定

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用规范

GB/T 18795 茶叶标准样制备技术条件

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

NY/T 5018 茶叶生产技术规程

NY/T 5019 茶叶加工技术规程

NY/T 5020 无公害农产品 种植业产地环境条件

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DB33/T 729 建德苞茶生产技术规范

国家质量监督检验检疫总局令[2015]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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

建德苞茶

以建德市行政区域内适制的中小叶种茶树品种的鲜叶为原料，经摊青、杀青、摊凉、揉捻、理条、摊凉回潮、整形、烘干等工序加工而成的具有“花苞形、清甜香”典型品质特征的绿茶产品。

品质特征的绿茶产品。

4 分类、等级和实物标准样

4.1 分类

按茶树品种不同，黄化系品种为金苞系列、白化系品种为钻苞系列、常规品种为翠苞系列。

4.2 等级

各系列产品按感官品质不同分精品、特级、一级和二级。

4.3 实物标准样

每个系列特级和二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。

5 要求

5.1 生产技术

应符合DB33/T 729的要求。

5.2 鲜叶

5.2.1 鲜叶标准

建德苞茶各级的鲜叶标准应符合表1的规定。

表1 建德苞茶各级鲜叶标准

级别	要求
特级	一芽一叶初展至一芽一叶，芽长于叶，芽叶长度为2cm—2.5cm，芽叶新鲜，不带鱼叶、鳞片、茶蒂、单片、紫芽、病叶和虫咬叶。
一级	一芽一叶至一芽二叶，芽叶长度为2.5cm—3cm，芽叶完整、匀净，不带单片、病叶和虫咬叶。
二级	一芽二、三叶，叶长于芽，芽叶长度为3cm—3.5cm，芽叶新鲜，不带病叶和虫咬叶。

5.2.2 采摘

每年3月中旬至5月上旬为采摘期，按要求采摘一芽一叶初展至一芽二、三叶的芽叶。

5.2.3 鲜叶要求

茶树芽、叶、嫩茎品质正常、无劣变、无异味，不含非茶杂物。

5.3 加工环境与设备

5.3.1 生产加工过程卫生应符合 GB 14881 的规定要求。

5.3.2 加工场所和加工设备应符合 NY/T 5019 的要求。

5.4 加工工艺

5.4.1 工艺流程

摊青→杀青→摊凉→揉捻→理条→摊凉回潮→整形→烘干→拣梗剔杂→包装

5.4.2 工艺要求

工艺技术参数见表2。

表2 工艺技术参数

工艺	设备	温度	投叶量或摊叶厚度	时间	程度
摊青	竹匾、竹帘等	常温	厚度<3cm	4~12h	叶质变软,表面干爽,叶色失鲜,清香显露。
杀青	滚筒杀青机	250℃—280℃	50kg—75 kg / 台时	2~3min	折茎不断,手捏弹开,有触手感,显露茶香。
摊凉	竹匾、竹帘等	常温	厚度 < 2 cm	1~2 h	叶质柔软,手捻不碎。
揉捻	30、45、55型揉捻机	常温	筒体80%满	5~10min	茶条略卷曲、完整无碎。
理条	理条机	170℃—180℃	0.1kg/槽	3—5min	成直条略弯形
摊凉回潮	竹匾、竹帘	常温	厚度<3cm	1.5 h—2 h	叶表回软
整形	理条机	150℃—160℃	0.1kg/槽	3—5min	成直条略弯形
烘干	烘干机	90℃—120℃	连续投叶	6—10min	足干显香、手捻成粉。
拣梗剔杂	拣去茶果、茶梗、黄片等杂物。				
包装	成品茶包装入冷库贮存或分装销售。				

5.5 感官指标

5.5.1 无劣变、无异味、不得含非茶类夹杂物、添加剂。

5.5.2 建德苞茶的感官品质应符合表3—5的规定。

表3 金苞感官品质要求

项目	精品	特级	一级	二级
外形	月弯条、花苞形，金色悦目，匀齐，洁净	月弯条、花苞形，金色满披，匀齐，洁净	条紧实，略弯曲，形似花苞，泛金隐绿，匀整，洁净	条紧实略弯曲，色黄隐绿，尚匀净
香气	幽香清甜	香高郁	香高尚郁持久	嫩香较高
汤色	浅黄柔亮，清澈	黄柔亮，清澈	黄明亮	黄尚明亮
滋味	鲜爽	醇鲜 回甘	醇鲜 尚回甘	较醇
叶底	匀齐成朵，嫩黄或玉黄，明亮	匀齐成朵，嫩黄或玉黄，明亮	芽叶成朵，玉黄，明亮	较成朵，玉黄，尚明亮

表4 钻苞感官品质要求

项目	精品	特级	一级	二级
外形	月弯条、花苞形，亮绿悦目，匀齐，洁净	月弯条、花苞形，绿翠镶金，匀齐，洁净	条紧实，略弯曲，形似花苞，绿翠偶见金色，匀整，洁净	条紧实略弯曲，绿翠偶见金色，尚匀净
香气	幽香清甜	嫩香鲜持久	嫩香高	嫩香较高
汤色	翠绿柔亮，清澈	翠绿柔亮，清澈	翠绿明亮	翠绿尚明亮
滋味	极鲜醇	鲜醇	醇鲜	醇鲜
叶底	匀齐成朵，叶嫩黄泛白脉嫩绿，明亮	匀齐成朵，叶嫩黄泛白脉嫩绿，明亮	芽叶成朵，叶嫩绿显白，明亮	叶绿显白，尚明亮

表5 翠苞感官品质要求

项目	精品	特级	一级	二级
外形	月弯条、花苞形，嫩绿鲜润，匀齐，洁净	月弯条、花苞形，嫩绿鲜润，匀齐，洁净	条紧实，略弯曲，形似花苞，绿润，匀整，洁净	条紧实略弯曲，黄绿色润，尚匀净
香气	幽香清甜	嫩香	嫩香	清香
汤色	浅嫩绿明亮，清澈	嫩绿明亮，清澈	明亮	黄绿明亮
滋味	鲜爽回甘	鲜爽	醇厚爽口	醇厚
叶底	细嫩成朵，嫩绿明亮	细嫩成朵，嫩绿明亮	细嫩成朵，明亮	肥厚尚嫩，成朵，黄绿明亮

5.6 理化指标

建德苞茶的理化指标应符合表5的规定。

表6 理化指标

项目	指标
水分，% ≤	6.0
总灰分，% ≤	6.5

水浸出物, %	≥	36
粉末, %	≤	1.0

5.7 质量安全指标

5.7.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.7.2 农药最大残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。

5.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

6 试验方法

6.1 感官检验

按GB/T 14487、GB/T 23776规定的方法和术语进行。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 总灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

6.2.3 水浸出物

按GB/T 8305规定的方法测定。

6.2.4 粉末

按GB/T 8311规定的方法测定。

6.3 质量安全指标

6.3.1 污染物限量

按GB 2762规定的方法执行。

6.3.2 农药最大残留量

按GB 2763规定的方法执行。

6.4 净含量

按JJF 1070规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 取样

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。按GB/T 8302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、净含量、粉末和标签、标志。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为标准中第5章要求的全部项目，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) 如原料或设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 其他需要时。

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，不得出厂。

7.3.2 型式检验时，凡不符合本标准第5章规定的产品，均判定该批产品不合格。

7.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样进行复验，或在同批产品中加倍随机取样复验。重新取样应由交接双方会同进行。对有争议项目进行复验，以复验结果为准。

8 标志、标签、包装、运输、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GH/T 1070的规定。

8.3 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。

8.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。