

ICS 67.140.10
X55

T/CZSCYXH

郴州市茶叶协会团体标准

T/CZSCYXH 006—2018

全国团体标准信息平台

郴州福茶 绿茶

Chenzhoufucha Green Tea

全国团体标准信息平台

2018 - 11 - 20 发布

2019- 01 - 01 实施

郴州市茶叶协会发布

目 次

前言	II
1 范 围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品分级及实物标准样	1
5 质量要求	2
6 试验方法	3
7 检验规则	4
8 标志标签、包装、运输和贮存	4

全国团体标准信息平台

前 言

本标准按 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

请注意本标准的内容可能涉及专利，本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由郴州市茶叶协会提出并归口。

本标准起草单位：郴州市农业委员会、郴州市茶叶协会、桂东县玲珑王茶叶开发有限公司、汝城县鼎湘茶业有限公司、湖南资兴东江狗脑贡茶业有限公司、郴州福茶茶产业发展有限公司、桂阳瑶王贡生态茶业有限公司。

本标准主要起草人：朱桅帆、刘贵芳、肖雪峰、罗亚非、李冠军

全国团体标准信息平台

郴州福茶 绿茶

1 范围

本标准规定了郴州福茶绿茶的术语和定义、产品分级及实物标准、质量要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于郴州市区域内生产的，使用“郴州福茶”商标的绿茶。

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（包括所有的修订单）适用于本文件。

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 191 包装储运图示标志

GB/T 8302 茶 取样

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 粉末和碎末茶含量测定

GB/T 14456.1 绿茶 第 1 部分：基本要求

GB/T 14456.3-2016 绿茶第三部分：中小叶种绿茶

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件

GB/T 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范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

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

3 术语和定义

下列定义和术语适用于本文件。

郴州福茶 绿茶 Chenzhoufucha Green Tea

以郴州市区域内生产的优质茶树品种鲜叶为原料，经杀青、揉捻、干燥等工艺加工而成的具有郴州福茶品质特征的绿茶产品。

4 产品分级及实物标准

郴州福茶绿茶分特级、一级和二级、三级四个等级。

郴州福茶绿茶按产品质量等级设特级、一级和二级、三级四个实物标准样，各为该级产品品质的最低界限。实物标准样按 GB/T 18795 的要求制备。采用密封保存于阴凉、干燥的容器中，实物标准样每 3 年更换 1 次。实物标准样由郴州市茶叶协会负责监制。

5 质量要求

基本要求

产地：郴州市区域范围内。

鲜叶原料：特级是以单芽为主的鲜叶原料制成；一级是以一芽一叶初展为主的鲜叶原料制成；二级是以一芽二叶初展为主的鲜叶原料制成；三级为一芽二叶至一芽三叶初展和同等嫩度的对夹叶制成。鲜叶原料要求嫩、匀、净、鲜。符合 GB/T 14456.1 的要求。

感官品质

郴州福茶绿茶感官品质要求见表 1。

表1 郴州福茶绿茶感官品质要求

等级	外形	内 质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	芽头挺直或紧细卷曲，色泽翠绿、白毫满披、匀净	嫩香高长	鲜爽回甘	嫩绿明亮	嫩绿鲜活明亮
一级	条索紧细，色泽翠绿显毫、匀净	清香持久	醇爽回甘	浅绿明亮	嫩绿匀齐亮
二级	条索紧结，色泽绿润有毫，较匀净	清香尚持久	较醇爽	黄绿较亮	黄绿较匀亮
三级	条索紧实，色泽绿，尚匀净	清香纯正	醇和	黄绿尚亮	黄绿尚匀亮

理化指标

郴州福茶绿茶理化指标应符合表 2 的规定。

表2 郴州福茶绿茶理化指标要求

项 目	指 标			
	特级	一级	二级	三级
水分 /% (质量分数) ≤	6.0		7.0	
粉末 /% (质量分数) ≤		1.0		
水浸出物 /% (质量分数) ≥	38.0		36.0	
茶多酚% (GB/T 8313-2008) ≤		15		
总灰分 /% (质量分数) ≤	6.0		7.0	
水溶性灰分, 占总灰分/% (质量分数) ≥		45.0		
酸不溶性灰分 /% (质量分数) ≤		1.0		
粗纤维 /% (质量分数) ≤	12		13	

污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

净含量

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。

茶叶加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

取样

按 GB/T 8302 的规定执行。

感官品质

按 GB/T 23776 及 GB/T 14487 的规定执行。

净含量

按 JJF1070 的规定执行。

理化指标

水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

总灰分及水溶性灰分、酸不溶性灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

粗纤维

按 GB/T8310 的规定执行。

粉末

按 GB/T8311 的规定执行。

污染物

按 GB2762 的规定执行。

农药最大残留

按 GB2763 的规定执行。

7 检验规则

抽样

抽样以“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。

抽样按 GB/T 8302 的规定执行。

检验分类

出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验的项目为感官品质、水分及净含量。

型式检验

型式检验项目为本标准第 5 章所要求的全部项目。正常情况下型式检验每年一次。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 原料、工艺、机具有较大改变可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- d) 停产半年以上恢复生产时；
- e) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

判定规则

检验结果中，按第 5 章要求的项目，任一项不合格，该产品即为不合格产品。

复检

对检验结果有争议时，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同时进行，对有争议项目进行复检，以复检结果为准。

8 标志标签、包装、运输和贮存

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 的规定。

包装

包装材料：应符合有关食品安全标准要求

包装应符合 GB/T 23350 及 GH/T 1070 的规定。

运输

各种运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；

运输产品时应避免日晒、雨淋；

不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

符合 GB/T 31621 的规定。

贮存

符合 GB/T 30375 及 GB 31621 的规定。
