

T / PAYF

磐安县茶业协会团体标准

T/PAYF 001—2019

全国团体标准信息平台

磐安云峰茶
Panan Yunfeng Tea

全国团体标准信息平台

2019 - 05 - 08 发布

2020 - 06 - 08 实施

磐安县茶业协会 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由磐安县茶业协会提出并归口。

本标准起草单位：磐安县茶业协会、中国农业科学院茶叶研究所、农业部茶叶质量监督检验检测中心。

本标准主要起草人：张兰美、陈柏寿、卢国金、许勇泉、汪庆华。

本标准为首次发布。

磐安云峰茶

1 范围

本标准规定了磐安云峰茶的术语和定义、产品分级、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适于磐安云峰茶。

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 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 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/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
	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

磐安云峰茶 Panan Yunfeng tea

以磐安县所辖区域内适制磐安云峰的中小叶茶树品种的优质鲜叶为原料,经摊青、杀青、做形、干燥等工艺加工而成的,具有“色绿、香高、味醇、形美”品质特征的(针形、生态龙井茶、卷曲形、条形)绿茶。

4 产品分级

- 4.1 磐安云峰茶(针形)分为特级、一级、二级。
- 4.2 磐安云峰茶(生态龙井茶)分为特级、一级、二级、三级。
- 4.3 磐安云峰茶(卷曲形)分为特级、一级、二级。
- 4.4 磐安云峰茶(条形)分为特级、一级、二级。

5 要求

5.1 基本要求

- 5.1.1 品质正常,无异味,无劣变。
- 5.1.2 茶叶洁净,不得含有非茶类夹杂物;不得添加人工合成的化学物质和香味物质。

5.2 感观要求。

各级茶叶感官品质应符合表1的规定。

表1 磐安云峰系列茶各级感官品质要求

茶类	等级	外形	汤色	香气	滋味	叶底
磐安云峰茶(针形)	特级	细紧挺秀,绿润	嫩绿明亮	嫩香持久	鲜醇清爽	嫩绿明亮
	一级	细紧挺直,绿润	绿明亮	清高	鲜醇	细嫩绿明
	二级	紧结挺直 色绿	黄绿明亮	清香	醇爽	嫩匀较亮
磐安云峰茶(生态龙井茶)	特级	扁平挺削,绿翠光润,匀齐完整	嫩绿明亮	嫩香高长	嫩鲜爽口	细嫩成朵,嫩绿明亮
	一级	扁平光滑,匀整,绿润	绿明亮	清高	鲜醇	细嫩显芽,绿明亮
	二级	扁平挺直,色绿匀整,略有单片	黄绿明亮	清香	醇爽	尚细嫩,翠绿尚明亮
	三级	扁直整齐,略带青黄片,绿尚润	黄绿	高纯	醇厚	较嫩,黄绿明亮
磐安云峰茶(卷曲形)	特级	细嫩显毫,色泽绿翠	嫩绿明亮	嫩香持久	鲜爽	细嫩成朵,嫩绿明亮
	一级	紧结匀整绿润	绿明亮	嫩香	鲜醇	匀净嫩绿明亮
	二级	色绿紧结	黄绿明亮	清香	醇厚	尚匀净绿明亮
磐安云峰茶(条形)	特级	细直紧结,绿润匀整	嫩绿明亮	香高持久	鲜嫩爽口	嫩匀绿明亮
	一级	细直尚紧结,色绿匀整	绿明亮	香高尚持久	鲜醇	尚嫩匀,绿明亮
	二级	细直重实,墨绿整齐	绿尚亮	清香	醇和	匀净、绿尚亮

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 磐安云峰茶（针形）、（生态龙井茶）（卷曲形）、（条形）理化指标

项 目		特级、一级	二级、三级
水分/%(质量分数)	≤	6.5	7.0
粉末/%(质量分数)	≤	1.0	
总灰分/%(质量分数)	≤	6.5	7.5
水浸出物含量/%(质量分数)	≥	38.0	34.0

5.4 质量安全指标

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定（国家监督总局75号令）。

6 检验方法

6.1 取样

按GB/T 8302的规定执行。

6.2 感官检验

按GB/T 23776的规定执行。

6.3 理化指标

6.3.1 水分

按GB5009.3的规定执行。

6.3.2 粉末

按GB/T 8311的规定执行。

6.3.3 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

6.3.4 总灰分

按GB5009.4的规定执行。

6.4 污染物限量

按GB 2762的规定执行

6.5 农药残留限量

按GB 2763的规定执行。

6.6 净含量

按JJF 1070规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

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。同一批产品的品质和规格是一致的。

7.2 取样

按GB/T 8302规定执行。

7.3 出厂检验

7.3.1 出厂检验项目包括感官品质、水分、粉末、净含量和食品标签。

7.3.2 产品出厂需经厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目包括本标准要求规定中的全部项目。正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- b) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 国家质量监督机构提出型式检验要求时；
- d) 产品停产半年以上，恢复生产时。

7.4.2 型式检验的样品，应在出厂检验合格的产品中按 GB/T 8302 的规定随机抽取。

7.5 判定规则

7.5.1 判定等级

茶叶等级的判定，按本标准规定执行，具体判定原则为：

- a) 若感官检验结果符合某级要求，则定为该级；
- b) 若感官检验结果外形或叶底、嫩度符合某级标准，而汤色、香气、滋味三项因子有其中二项低于相应级别标准，则判降级。

7.5.2 判定规则

按第5章要求中的项目，任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

7.5.3 复验

对检验结果有争议时，应在同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样，进行不合格项复验，以复验结果为准。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

包装储运图示标志的标志应符合 GB/T 191 的规定。标签应标注产品类型并符合 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

应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具。运输时应用防雨、防潮、防暴晒措施，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。
