

T/HNTI

湖南省茶叶学会团体标准

T/HNTI 015-2019

长沙绿茶

Changsha green tea

2019-11-01 发布

2019-12-01 实施

湖南省茶叶学会 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..... 2

4 产品分级与实物标准样..... 2

5 质量要求..... 2

6 试验方法..... 4

7 检验规则..... 4

8 标志标签、包装、运输和贮存..... 5

附录 A（规范性附录） 长沙绿茶生产区域范围图..... 6

前 言

本标准依据 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利，本标准的起草和发布机构不承担相关责任。

本标准由长沙市茶业协会提出。

本标准由湖南省茶叶学会归口。

本标准起草单位：长沙市茶业协会、湖南农业大学、湖南省茶叶研究所、湖南金井茶业有限公司、湖南沩山茶业股份有限公司、湖南浏阳河银峰茶业有限公司、长沙云游茶业有限公司、湖南湘丰茶业集团有限公司、湖南乌山贡茶业有限公司、长沙骄杨茶业有限公司。

本标准主要起草人：周宇、肖力争、黎娜、杨化龙、蒋次文、欧阳林、李朝晖、柳伟文、周长树、李平、胡云铃、黄雪钦、熊鼎新、杨正武、谭芳。

长沙绿茶

1 范围

本标准规定了长沙绿茶的术语和定义、产品分级与实物标准样、质量要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于长沙绿茶农产品地理标志地域保护范围内生产的,以适制长沙绿茶的茶树品种鲜叶为原料,经摊青、杀青、揉捻、干燥等工艺制成的,具有长沙绿茶品质特征且使用“长沙绿茶”农产品地理标志的绿茶。

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量标准
- 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 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8309 茶 水溶性灰分碱度测定
- 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 14456.1 绿茶 第1部分:基本要求
- GB/T 14456.3 绿茶 第3部分:中小叶绿茶
- 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 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
- T/HNTI 016—2019 长沙绿茶加工技术规范
- 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（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

GB/T 14487 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

长沙绿茶 Changsha green tea

以长沙绿茶地理标志产品所界定保护范围区域内种植的中小叶种适制长沙绿茶茶树品种鲜叶为原料，按 T/HNTI 016—2019 的要求，经摊青、杀青、揉捻、干燥等工艺加工而成的具有长沙绿茶品质特征的绿茶产品。

4 产品分级与实物标准样

4.1 分级

长沙绿茶根据原料嫩度和品质特征的差异，分特级、一级、二级和三级四个等级。

4.2 实物标准样

4.2.1 各等级按本标准的技术要求分别设一个实物标准样，各为该级产品品质的最低界限。

4.2.2 实物标准样按 GB/T 18795 的要求制备，每三年更换一次。

4.2.3 实物标准样由长沙市茶业协会负责制备。

5 质量要求

5.1 基本要求

5.1.1 产地：长沙绿茶农产品地理标志地域保护范围，包括长沙市的长沙县、望城区、浏阳市、宁乡市域内的 33 个镇、5 个乡、1 个街道。其中长沙县（12 个镇）：金井镇、高桥镇、路口镇、春华镇、果园镇、北山镇、福临镇、开慧镇、青山铺镇、安沙镇、江背镇、黄花镇；望城区（3 个镇，1 个街道）：靖港镇、乌山街道、茶亭镇、白箬铺镇；浏阳市（10 个镇，2 个乡）：淳口镇、大围山乡、官渡镇、大瑶镇、社港镇、太平桥镇、沙市、蕉溪乡、北盛镇、官桥镇、镇头镇，永安镇；宁乡市（8 个镇，3 个乡）：沔山乡、花明楼镇、巷子口镇、横市镇、黄材镇、回龙铺镇、历经铺乡、双江口镇、大屯营镇、喻家坳乡、金洲镇。

5.1.2 鲜叶原料：特级是以单芽的鲜叶原料加工而成；一级是以一芽一叶初展为主的鲜叶原料加工而成；二级是以一芽一叶和一芽二叶初展为主的鲜叶加工而成；三级以一芽二叶和同等嫩度对夹叶为主的鲜叶原料加工而成。鲜叶原料均要求嫩、匀、净、鲜，无红变芽叶。

5.1.3 符合 GB/T 14456.1 和 GB/T 14456.3 的要求。

5.2 感官品质

应符合表 1 要求。

表 1 长沙绿茶感官品质要求

等级	外形	内质			
		香气	汤色	滋味	叶底
特级	条索紧细显毫, 色泽翠绿, 匀整	鲜嫩香, 高长	嫩绿明亮	鲜爽回甘	嫩绿鲜活、匀齐
一级	条索紧结有毫, 色泽绿润, 匀整	嫩香, 持久	绿亮	鲜醇回甘	嫩绿匀整
二级	条索较紧结, 色泽尚润, 较匀整	清香, 较持久	黄绿明亮	醇和回甘	黄绿较匀
三级	条索紧实尚匀整, 色泽较绿尚润, 有嫩茎	清香, 尚持久	黄绿明亮	醇和回甘	黄绿尚匀

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 长沙绿茶理化指标

项目	指标			
	特级	一级	二级	三级
水分（质量分数）/ %	≤	6.5	7.0	
总灰分（质量分数）/ %	≤	6.5	7.0	
粉末（质量分数）/ %	≤	1.0	1.5	
水浸出物(质量分数)/ %	≥	36.0	35.0	
茶多酚(质量分数)/ %	≥	13		
儿茶素(质量分数)/ %	≥	8		
水溶性灰分，占总灰分(质量分数)/ %	≥	45.0		
水溶性灰分碱度(质量分数)(以 KOH 计) / %		≥1.0 ^a ； ≤3.0 ^a		
酸不溶性灰分(质量分数)/ %	≤	1.0		
粗纤维(质量分数)/ %	≤	13.0	15.0	
注:水溶性灰分、水性灰分碱度、酸不溶性灰分、粗纤维为参考指标。				
^a 当以每 100g 磨碎样品的毫克当量表示水溶灰分碱度时，其限量为：最小值 17.8；最大值 53.6。				

5.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.6 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。

5.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 取样

按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2 试样制备

按 GB/T 8303 的规定执行。

6.3 感官品质

按 GB/T 14487 和 GB/T 23776 的规定执行。

6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6.5 理化指标

6.5.1 水分按 GB 5009.3 的规定执行。

6.5.2 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

6.5.3 茶多酚和儿茶素按 GB/T 8313 的规定执行。

6.5.4 总灰分及水溶性灰分、酸不溶性灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

6.5.5 水溶性灰分碱度按 GB/T 8309 的规定执行。

6.5.6 粗纤维按 GB/T 8310 的规定执行。

6.5.7 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

6.6 卫生指标

6.6.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

6.6.2 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

7 检验规则

7.1 抽样

7.1.1 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。

7.1.2 抽样按 GB/T 8302 的规定执行。

7.2 检验分类

7.2.1 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、粉末和净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为第 5 章要求中的全部项目（参考指标除外），检验周期每年一次。有下列情况之一者，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。

7.3 判定规则

按第 5 章要求的项目，除参考指标除外的任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

7.4 复检

对检验结果有争议时，应对留存样进行复检，或在同批产品中重新按 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

8.1 标志标签

8.1.1 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。

8.1.2 “长沙绿茶”是国家农产品地理标志，在产品或包装上使用长沙绿茶农产品地理标志，应获得长沙市茶业协会相应授权，与其签订《“长沙绿茶”国家农产品地理标志使用合同》，经营主体获得相应授权后方可使用，并严格按照相关要求规范生产和使用标志，统一采用长沙绿茶产品名称和农产品地理标志公共标识相结合的标识标注方法。

8.2 包装

8.2.1 包装材料：应符合有关食品安全标准要求。

8.2.2 包装应符合 GB/T 23350 及 GH/T 1070 的规定。

8.3 运输

8.3.1 各种运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。

8.3.2 运输产品时应避免日晒、雨淋。

8.3.3 不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.4 符合 GB/T 31621 的规定。

8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 及 GB 31621 的规定。

附录 A
(规范性附录)
长沙绿茶生产区域范围图

