

T

日照市茶叶协会团体标准

T/RZCX 001-2019

日照绿茶

2019-10-29 发布

2020-1-1 实施

日照市茶叶协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由日照市茶叶协会提出。

本标准起草单位：日照市茶叶协会、日照市茶叶科学研究所、日照港碧波服务有限公司、日照阳光合源电力集团有限公司北极春茶业分公司、山东百满茶业股份有限公司、山东省五莲县富园茶场、横山天湖集团有限公司、山东浏园生态农业股份有限公司、日照淞晨茶业工贸有限公司、山东盛世共青茶业有限公司、山东日照祥路碧海茶业有限公司、日照御海湾茶博园有限公司、日照市御园春茶业股份有限公司、日照南湖马陵春茶业有限公司、日照盛润茶叶专业合作社。

本标准主要起草人：丁仕波、段永春、房峰祥、汲生军、王少平、宋百满、黄庆富、刘文国、牟丽云、姜涛、周家民、杨振国、薄怀诺、袁从波、胡宗海、马爱伟。

日照绿茶

1 范围

本标准规定了日照绿茶的术语和定义、加工、分类分级及实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于日照行政区域内生产的绿茶产品。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件的引用是必不可少的。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 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 水分的测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8306 茶 总灰分的测定

GB/T 8310 茶 粗纤维的测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量的测定

GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法

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 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 23776 茶叶感官审评方法

GH/T 1070 茶叶包装通则

GB/T 30375 茶叶贮存

DB37/T 2709-2015 地理标志产品 日照绿茶

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令第 75 号（2005）《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第 123 号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 术语和定义

GB/T14487 界定的及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

日照绿茶 (Rizhao Green Tea)

GB/T14487 和 DB37/T 2709-2015 界定的术语和定义。

3.2

自然形茶

采用鲜叶摊晾、杀青、烘干等工艺，不经过揉捻或者压扁工艺加工出的绿茶。

4 加工

4.1 加工环境

应符合 GB 14881 的规定，加工场所室内通风，清洁，无异味，无外来粉尘、空气污染。

4.2 加工器具

选用以电或燃气为能源的茶叶加工器械。

4.3 加工工序

针形茶：鲜叶摊晾-杀青-回潮-理条-足干-贮藏

卷曲形茶：鲜叶摊晾-杀青-回潮-揉捻-杀二青-回潮-做形-足干（提香）-贮藏

扁形茶：鲜叶摊晾-杀青-回潮-理条-做形-辉干-贮藏

自然形茶：鲜叶摊晾-杀青-回潮-理条-足干-贮藏

4.4 加工技术

针形、卷曲形、自然形绿茶主要采用半烘半炒加工技术，扁形茶采用炒青技术。

5 分类分级及实物标准样

5.1 产品分类

依据外形分为针形茶、卷曲形茶、扁形茶、自然形茶。

5.2 产品等级

日照绿茶按照鲜叶等级和感官品质，分为精品、特级、一级、二级、三级。

各等级鲜叶组成应符合表 1 要求。

表 1 鲜叶标准

级别	要求
精品	单芽
特级	一芽一叶初展至一芽一叶，一芽一叶初展为主，一芽一叶在 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	一芽二叶至一芽三叶初展为主，含一芽三叶在 20%以下
三级	一芽二、三叶和同等嫩度的对夹叶

5.3 实物标准样

产品的每一分类、分级均应设置实物标准样，为品质的最低界限。每 2 年更换一次。实物标准样按 GB/T 18795 的要求制备。

实物标准样由日照市茶叶协会负责监制，采用密封保存于阴凉、干燥的容器中。

6 要求

6.1 基本要求

应符合 DB37/T 2709-2015 的规定。

6.2 感官要求

日照绿茶产品各类别、等级感官品质应符合表 2、表 3、表 4、表 5 要求。

表 2 感官要求（针形茶）

类别	级别	外形				内质			
		条索	色泽	匀度	净度	香气	汤色	滋味	叶底
春茶	精品	挺直,有锋毫	翠绿润	匀整	匀净	嫩香	嫩绿明亮	鲜爽	嫩绿匀整

表 3 感官要求（卷曲形茶）

类别	级别	外形				内质			
		条索	色泽	匀度	净度	香气	汤色	滋味	叶底
春茶	精品	卷曲细紧显毫	嫩绿	匀整	匀净	鲜嫩	嫩绿明亮	鲜爽	嫩绿明亮
	特级	卷曲细紧显毫	翠绿	匀整	匀净	鲜嫩	嫩绿明亮	鲜纯爽口	嫩绿明亮
	一级	卷曲尚紧稍显毫	较翠绿	匀整	洁净	清高	嫩绿尚明亮	醇厚	黄绿明亮
	二级	卷曲尚均匀	绿润	尚匀整	尚洁净	清香	黄绿明亮	醇正	黄绿尚亮
	三级	卷曲欠均匀	墨绿	尚匀整	尚净	纯正	黄尚亮	尚醇正	暗绿
夏茶	一级	卷曲尚紧稍显毫	绿润	匀整	洁净	清香	绿尚亮	醇厚	黄绿明亮
	二级	卷曲尚均匀	绿尚润	尚匀整	尚洁净	纯正	黄绿尚亮	浓醇	绿尚亮
	三级	卷曲欠均匀	墨绿	尚匀整	尚净	尚纯	黄欠亮	浓略涩	暗绿
秋茶	特级	卷曲细紧有毫	嫩绿	匀整	匀净	嫩香	嫩绿明亮	鲜醇回甘	嫩绿明亮
	一级	卷曲细尚显毫	尚嫩绿	匀整	洁净	清香	嫩绿尚明亮	醇厚	黄绿明亮
	二级	卷曲尚均匀	绿润	尚匀整	尚洁净	尚清香	黄绿明亮	醇正	黄绿尚亮
	三级	卷曲欠均匀	墨绿	尚匀整	尚净	纯正	黄尚亮	尚醇正	暗绿

表 4 感官要求(扁形茶)

类别	级别	外形				内质			
		条索	色泽	匀度	净度	香气	汤色	滋味	叶底
春茶	精品	扁平光滑,有锋苗	嫩绿	匀整	匀净	栗香	黄绿明亮	鲜爽	嫩绿明亮
	特级	扁平光滑	嫩绿	匀整	匀净	栗香	黄绿明亮	鲜纯爽口	黄绿明亮
	一级	扁平尚光滑	尚嫩绿	匀整	洁净	清高	黄绿明亮	醇和	黄绿尚亮
	二级	扁尚平	黄绿	匀尚整	尚洁净	清香	黄绿尚亮	醇厚	黄绿尚亮
	三级	扁欠平	深绿	尚匀整	尚净	纯正	黄绿尚亮	尚浓醇	绿欠匀
夏茶	一级	扁平尚光滑	尚嫩绿	匀整	洁净	尚清香	黄绿明亮	醇厚	黄绿尚亮
	二级	扁尚平	黄绿	匀尚整	尚洁净	纯正	黄尚亮	浓醇	黄绿尚亮
	三级	扁欠平	深绿	尚匀整	尚净	尚纯	黄欠亮	浓略涩	绿欠匀
秋茶	特级	扁平光滑	嫩绿	匀整	匀净	有栗香	黄绿明亮	鲜纯回甘	黄绿明亮
	一级	扁平尚光滑	尚嫩绿	匀整	洁净	清高	黄绿明亮	醇和	黄绿尚亮
	二级	扁尚平	黄绿	匀尚整	尚洁净	尚清香	黄绿尚亮	醇厚	黄绿尚亮
	三级	扁欠平	深绿	匀尚整	尚净	纯正	黄绿尚亮	尚浓醇	绿欠匀

表 5 感官要求(自然形茶)

类别	级别	外形				内质			
		条索	色泽	匀度	净度	香气	汤色	滋味	叶底
春茶	特级	细紧、锋毫显	嫩绿、润	匀整	匀净	清香或花香	嫩绿明亮	鲜爽甘醇	嫩绿明亮
	一级	细紧、有锋毫	嫩绿、尚润	匀整	洁净	清香或花香	绿明亮	鲜醇	黄绿明亮

6.3 理化指标

理化指标应符合表 6 要求。

表 6 理化指标

项目	要求
水分/%(质量分数)	≤ 6.5
水浸出物/%(质量分数)	≥ 37.0
总灰分/%(质量分数)	≤ 7.5
粗纤维/%(质量分数)	≤ 16.0
碎末茶/%(质量分数)	≤ 4.0
游离氨基酸/%(质量分数)	≥ 3.0

注：游离氨基酸仅限春茶精品和特级、一级绿茶，二级以下及夏秋茶不作要求。

6.4 卫生指标

6.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的要求。

6.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的要求。

6.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 试验方法

7.1 感官审评

按 GB/T 23776 的规定执行。

7.2 理化指标

7.2.1 水分按 GB/T 8304 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。

7.2.2 总灰分按 GB/T 8306 规定的方法测定。

7.2.6 粗纤维按 GB/T 8310 规定的方法测定。

7.2.4 碎末茶按 GB/T 8311 规定的方法测定。

7.2.5 游离氨基酸按 GB/T 8314 规定的方法测定。

7.3 卫生指标

7.3.1 污染物限量按 GB 2762 规定的方法测定。

7.3.2 农药残留限量按 GB 2763 规定的方法测定。

7.4 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 取样

8.1.1 取样以批为单位。采用同一种原材料、按照相同加工工艺加工的同一等级、同一类型的茶叶为一批。

8.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

8.2 检验分类

8.2.1 出厂检验

每批产品在出厂前，应进行出厂检验，检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验内容包括感官品质、水分、粉末、净含量和标签、标志。

8.2.2 型式检验

型式检验是对产品品质进行全面考核，即对本标准规定的项目全部检验，以评定产品项目是否全部符合本标准，每年应进行至少一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- c) 新产品或产品转场生产的试样定型鉴定时；
- d) 原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- e) 产品停产 3 个月以上或生产环境发生较大变化时；
- f) 客户提出进行型式检验要求时。

8.3 判定原则

8.3.1 凡是有劣变、有污染、有异味者，该批产品列为不合格。

8.3.2 本标准所规定的产品质量要求的任一项目不合格者，该批产品列为不合格。

8.3.3 本标准所规定的产品质量要求的全部项目合格者，该批产品列为合格。

8.4 复验

对产品检验指标有不合格时，应对留存样进行复验，或同批产品中加倍随机取样复检。重新取样应由交接双方会同进行。对不合格指标进行复验，以复验结果为准。

9 标志标签、包装、运输、贮存

9.1 标志、标签

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。

9.2 包装

应符合 GB/T 1070 的规定。

9.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防雨、防暴晒；装卸时轻装轻卸，防撞击、防重压；不得与有毒、有异气味、易污染的物品混装、混运。

9.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

9.5 保质期

在本标准规定的运输、贮存条件下，保质期应不低于 12 个月。