

团 体 标 准

T/LCL 0001—2020

临海蟠毫茶

Linhai Panhao Tea

2020 -1 - 18 发布

2020 - 2 -18 实施

临海市茶叶产业农民合作经济组织联合会 发布

前 言

本标准按GB / T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的有关规定编写。

本标准的附录A为资料性附录，附录B为规范性附录。

本标准由临海市茶叶产业农民合作经济组织联合会提出。

本标准起草单位：临海市特产技术推广总站、临海市大山茶厂、临海市兰辽茶业有限公司、临海市林场兰峰茶厂。

本标准主要起草人：邱晓莹、尤建林、蒋芯、朱潇婷、金敬军、汪建华、王天喜、金敬峰。

临海蟠毫茶

1 范围

本标准规定了临海蟠毫茶初制生产的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于取得临海蟠毫茶地理标志证明商标授权的茶叶生产企业生产的临海蟠毫茶。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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/T 23776 茶叶感官审评方法

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 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

GH/T 1070 茶叶包装通则

3 要求

3.1 鲜叶原料要求

3.1.1 一芽一叶初展至一芽三叶的福鼎大白茶等多毫类茶树品种鲜叶。

3.1.2 芽叶完整，色泽鲜绿、新鲜、匀净。

3.1.3 鲜叶各等级嫩度应符合表1的要求。

表1 各等级鲜叶要求

鲜叶级别	鲜叶质量要求
精品	一芽一叶初展，芽叶匀齐肥壮，不含紫芽、茶果、病叶斑点等。
特优	一芽一叶至一芽二叶初展，芽叶完整、匀净，不含紫芽、病虫斑点等
特级	一芽二叶初展至一芽二叶，芽叶完整、匀净，不带紫芽、病虫斑点等。
一级	一芽二叶至一芽三叶初展，芽叶完整、匀净。

3.2 生产加工过程要求

3.2.1 生产工艺

主要加工工艺：摊青—杀青—揉捻—初烘—造型—复烘—整理。

3.2.2 卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3.3 感官要求

3.3.1 应具有各级别茶叶产品正常的商品外形和固有的色、香、味，无异味，无劣变。

3.3.2 应洁净，不含非茶类夹杂物。

3.3.3 感官指标应符合表1和实物标准样的规定。

表2 临海蟠毫茶感官指标

	外形	香气	汤色	滋味	叶底
精品	蟠曲较细紧 银绿隐翠	嫩香浓郁持久	嫩绿 清澈明亮	鲜爽醇和	肥嫩匀齐 嫩绿
精品 A	蟠曲较细紧 银绿隐翠	嫩香 较持久	嫩绿 清澈明亮	鲜爽较醇和	肥嫩较匀齐 嫩绿
特优	蟠曲披毫 银绿隐翠	栗香或嫩香 较浓郁	嫩绿 清澈明亮	醇厚较鲜爽	肥壮较匀齐 嫩绿成朵
特优 A	蟠曲多毫 银绿隐翠	栗香较浓郁	嫩绿 清澈明亮	较醇厚	细嫩较匀齐 嫩绿成朵
特级	蟠曲壮结 绿润有毫	清高	清澈绿亮	浓厚	嫩绿成朵
一级	蟠曲露毫 墨绿	高香	黄绿较明亮	浓厚	嫩绿成朵
一级 A	蟠曲露毫 墨绿	高香	黄绿尚明亮	浓纯	尚嫩绿尚成朵

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分/%（质量分数）	≤ 6.5
粉末/%（质量分数）	≤ 1.0
总灰分/%（质量分数）	≤ 7.5
水浸出物/%（质量分数）	≥ 36.0

3.5 卫生指标

3.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.5.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.6 净含量

应符合JJF 1070 的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

感官审评方法按GB/T 23776 的规定执行。产品叶底指标参照实物标准样，实物标准样制作方法见附录A。

4.2 理化指标

4.2.1 水分按 GB 5009.3 的规定执行。

4.2.2 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

4.2.3 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

4.2.4 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

4.3 卫生指标

4.3.1 污染物限量按 GB 2762 中规定的方法测定。

4.3.2 农药残留限量按 GB 2763 中规定的方法测定。

4.4 净含量

按JJF 1070 中规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 取样

5.1.1 取样以“批”为单位，同一批投料生产、同一批次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质和规格一致。

5.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

5.2 出厂检验

产品出厂需经本厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、水分、粉末和净含量。

5.3 型式检验

正常生产时每年至少进行一次型式检验，内容包括第3章要求中的全部项目。有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 正式生产时，如原料、工艺、设备有较大改变可能影响到产品的质量时；
- 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要求时。

5.4 判定规则

- 5.4.1 产品检验结果全部符合本标准规定要求的，则判该批产品为合格品。
- 5.4.2 感官要求、理化指标有一项不合格的，可在同一批产品中加倍取样复验，复验结果仍不合格的，则判该批产品为不合格产品。农药残留量有一项不合格的，判该批产品为不合格产品，不得复验。
- 5.4.3 当供需双方对产品质量有异议时，可由双方协商解决或由法定质量检验机构仲裁。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 包装、标志、标签

产品包装、标志、标签应符合GH/T 1070的规定。产品包装需在正面明显位置标注临海蟠毫注册商标标示，见附录B。

6.2 运输

- 6.2.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。
- 6.2.2 运输过程中应有防雨、防潮、防曝晒措施。
- 6.2.3 装卸时注意轻装、轻卸，不得乱甩、乱掷，并防止碰撞。

6.3 贮存

- 6.3.1 产品应贮放在清洁、通风、干燥、避光、防潮的仓库内，严禁与有毒、有异味的物品共贮。
- 6.3.2 产品应放在离地面 25cm 以上且与墙壁间距不少于 30cm 的货架上。
- 6.3.3 对库房内的茶叶品质进行不定期检查。

6.4 保质期

在符合本标准规定条件下，自出厂之日起，保质期为18个月。

附 录 A
(资料性附录)
标准实物样制作方法

标准实物样茶是本标准的基础，是监督检验产品质量和对样评茶按质论价的实物依据。标准实物样茶的品质水平根据历年分级实况和结合当年生产情况而确定。

A.1 制样要求

- A.1.1 临海蟠毫茶产品按品质高低分：精品、精品A、特优、特优A、特级、一级、一级A。
- A.1.2 实物样按感官品质精品A、特优A、特级要求制作，共3只样。
- A.1.3 标准实物样每三年更换一次。

A.2 原料选留

- A.2.1 在春茶期间选留采制正常，外形、内质基本符合各级标准要求的有代表性的春茶。
- A.2.2 等级、数量应按计划选足留好。原料选留计划由茶厂根据需要进行确定。

A.3 制样

- A.3.1 标准实物样由有关技术人员在春茶时制作。
- A.3.2 为使各级品质特征达到标准要求，应对原料茶作适当的筛分、拣剔和拼和。
- A.3.3 试拼标准小样，经审评平衡后换配大样，大小样的品质应相符。

A.4 使用

- A.4.1 标准样使用时应十分仔细。评茶时根据需要选用，用后及时装回罐内放在原处。
- A.4.2 干看抓样，动作要轻，以免茶条断碎。簸样时不要把轻飘茶或下身茶飘出茶样盘，以免水平走样。要尽量保持标准样茶的原有面貌，以延长使用时间。
- A.4.3 注意避免样茶倒错互混。标准样水平走样后，应及时调换。

A.5 贮存

- A.5.1 标准样分装，要力求均匀一致，随装随加盖，封粘标准样标签。标签上应标明名称、等级、使用年度、制订日期、发布机构名称。
- A.5.2 标准样茶由专人负责保管，并放在低温干燥的环境中，防止受潮变质。

附 录 B
(规范性附录)
临海蟠毫注册商标标示图

临海蟠毫
