

YTTSS

烟台市茶叶学会团体标准

T/YTTSS 002 --2020

烟台茶 绿茶加工技术规程

2020-05-18 发布

2020- 06-06 实施

烟台市茶叶学会

发布

前 言

本标准严格按照 GB/ T 1.1-2009 给出的要求进行编写。

本标准由烟台市茶叶学会提出。

本标准起草单位：海阳市步鹤山茶果专业合作社、烟台市茶叶学会、烟台市农业技术推广中心、蓬莱仙山茶业有限公司、莱阳高格庄镇娘娘山茶叶专业合作社

本标准主要起草人：张志刚、于超亮、汪强强、张雅芹、李均波、徐乃帽、安利娜、王春宝、于爱林。

烟台茶 绿茶加工标准

1 范围

本标准规定了烟台绿茶的分类与分级、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以烟台茶树新梢芽、叶、嫩茎为原料，经摊凉、杀青、揉捻、烘干、冷却、包装等工艺制成的各种规格的绿茶。

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 水分测定
 GB/T 8305 茶 水浸出物测定
 GB/T 8306 茶 总灰分测定
 GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 23776 茶叶感官审评方法
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则
 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》
 国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号 《食品标识管理规定》

3 分类与分级

3.1 分类

按外形形状不同分为卷曲茶、扁茶和针形茶。

3.2 分级

按感官质量分为特级、一级、二级、三级。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 应品质正常、无劣变、无异味，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定，并符合表 1 的要求。
 4.1.2 不着色，不添加任何食品添加剂。
 4.1.3 不得含有非茶类杂物。

表1 鲜叶组成

级别	鲜叶组成
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20%以下
二级	一芽二叶至一芽三叶初展为主，含一芽三叶在30%以下
三级	一芽二、三叶和同等嫩度的对夹叶

4.2 基本加工条件

4.2.1 加工场所基本条件

应符合GB/T 32744的要求

4.2.2 加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的要求

4.2.3 加工人员

应符合GB/T N32744的要求

4.3 生产工艺

鲜茶叶摊晾→杀青→揉捻→烘干→冷却→包装→检验→入库。

4.4 感官指标

应符合表 2、表 3、表 4 的规定。

表 2 感官指标（曲卷茶）

项目	指 标			
	特级	一级	二级	三级
形状	卷曲紧细、显毫、翠绿	卷曲尚紧、稍显较翠、匀整	卷曲尚紧、绿润、尚匀整	弯曲欠均匀
香气	鲜醇爽口	清高	清香	纯正
滋味	鲜嫩	醇厚	纯正	尚醇正
汤色	清绿明亮	嫩绿尚明亮	黄绿明亮	黄尚亮
叶底	嫩绿明亮	嫩绿尚明亮	黄绿尚亮	暗绿

表 3 感官指标（扁茶）

项目	指 标			
	特级	一级	二级	三级
形状	光滑、嫩绿、匀整	光滑、尚嫩绿、匀整	光滑、尚匀整	扁平光滑、深绿，尚匀整
香气	栗香	清高	清香	纯正
滋味	鲜嫩爽口	醇和	醇厚	尚浓醇
汤色	黄绿	黄绿明亮	黄绿尚明亮	黄绿尚亮
叶底	黄绿明亮	黄绿尚明亮	黄绿尚亮	绿欠匀

表 4 感官指标（针型茶）

项目	指 标			
	特级	一级	二级	三级
形状	紧细重实、匀整、匀净、乌绿油润、白毫显露	紧结尚重实、匀整、有嫩茎、灰绿润	尚紧结、尚匀整、有茎梗、灰绿尚润	粗实、欠匀整、有梗朴、灰绿稍花
香气	清高持久	清香	纯正	平正
滋味	浓醇鲜爽	浓醇	浓尚醇	浓欠醇
汤色	绿明亮	黄绿亮	黄绿	绿黄
叶底	肥嫩绿明亮	嫩匀黄绿亮	尚嫩黄绿	叶张尚厚实、黄绿稍暗

4.5 理化指标

应符合表 5 的规定。

表5 理化指标

项目	指标			
	特级	一级	二级	三级
水分（质量分数）/% ≤	6.0			
粉末（质量分数）/% ≤	1.0		1.5	
水浸出物（质量分数）/% ≥	44.0		40.0	
茶多酚（质量分数）/% ≥	15.0		18.0	
游离氨基酸（质量分数）/% ≥	2.5		2.0	
咖啡碱（质量分数）/% ≥	3.0			
总黄酮（质量分数）/% ≥	0.30			
儿茶素（质量分数）/% ≥	12.0			
注：游离氨基酸、总黄酮、咖啡碱、儿茶素为推荐性指标				

4.6 质量安全指标

- 4.6.1 污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定
4.6.2 农药残留限量指标应符合 GB 2763 的规定

5 加工设备

应符合 GB/T 32744 的要求

6 检验方法

6.1 取样

按 GB/T 8302 规定的方法进行。

6.2 感官检验

按 GB/T 23776 规定的方法测定。

6.3 理化检验

6.3.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.3.2 粉末

按 GB/T 8311 规定的方法测定。

6.3.3 水浸出物

按 GB/T 8305 规定的方法测定。

6.3.4 茶多酚 儿茶素

按 GB/T 8313 规定的方法测定。

6.3.5 游离氨基酸

按 GB/T 8314 规定的方法测定。

6.3.6 咖啡碱

按 GB/T 8312 规定的方法测定。

6.3.7 总黄酮

按 SN/T 4592 规定的方法测定。

6.4 净含量检验

按 GB/T JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 抽样

按GB/T 8302规定的方法进行。

7.2 组批

产品应以批为单位，采用同一等级鲜叶、相同工艺生产的同类产品为一批。

7.3 出厂检验

7.3.1 检验项目

包括感官指标、水分、碎末茶、净含量。

7.3.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

7.4 型式检验

7.4.1 检验项目为本标准的规定全部项目。

7.4.2 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.5.2 凡有劣变、污染、异味和微生物指标中有一项不合格，则判该批产品不合格。

7.5.3 理化指标有一项以上(含一项)不合格或感官指标不符合判定级别的，应在同批产品中加倍抽样复检，若复检中理化指标有不合格项，则判该批产品为不合格品；若感官指标有不合格项，则降级处理。

7.5.4 对检验结果有争议的，将保存样进行复检，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会同进行，对有争议项目进行复检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、《国家质量技术监督检验检疫总局关于修改食品标识管理规定的决定》和《食品标识管理规定》的规定。

8.2 包装、运输、贮存

8.2.1 包装、运输、贮存应符合 GB/T 191、NY/T 1999、GB/T 30375 的规定。

8.2.2 产品在本标准规定的条件下，保质期为18个月。