
YTTSS

烟台市茶叶学会团体标准

T/YTTSS 004 --2020

烟台茶 黄茶加工技术规程

2020-05-18 发布

2020-06-06 实施

烟台市茶叶学会

发布

前 言

本标准参照 GB/T 21726-2018 标准起草。

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准由烟台市茶叶学会提出。

本标准起草单位有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、蓬莱市仙山茶业有限公司、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、张雅芹、李均波、于超亮、汪强强、徐乃帽、安利娜、王春宝、于爱林。

烟台茶 黄茶加工标准

1 范围

本标准规定了烟台黄茶的分类与分级、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，经摊青、杀青、揉捻（做形）、烘干、闷黄、干燥、精制或蒸压成型的特定工艺过程制成的黄茶产品。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 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
- GB/T 30375 茶叶感官审评术语
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 术语和定义

GB/T14487 和 GB/T 30766 界定的术语和定义适用于本文件。

4 产品分类

根据鲜叶原料和加工工艺的不同，产品分为芽型（单芽或一芽一叶初展）、芽叶形（一芽一叶、一芽二叶初展）、多叶形（一芽多叶和对夹叶）和紧压型（采用上述原料经蒸压成型）四种。

5 要求

5.1 基本要求

应具有黄茶的色、香、味，不含有非茶物质和添加剂，无异味，无异嗅，无劣变。

5.2 感官品质

应符合表1的规定。

表1 感官品质要求

种类	项目							
	外形				内质			
	形状	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
芽型	针形或雀舌形	匀齐	净	嫩黄	清鲜	鲜醇回甘	杏黄明亮	肥嫩黄亮
芽叶型	条形或扁形或兰花形	较匀齐	净	黄清	清高	醇厚回甘	黄明亮	柔嫩黄亮
多叶型	卷略松	尚匀	有茎梗	黄褐	纯正、有锅巴香	醇和	深黄明亮	尚软黄尚亮有茎梗
紧压型	规整	紧实	—	褐黄	醇正	醇和	深黄	尚匀

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标			
		芽型	芽叶型	多叶型	紧压型
水分/ (g/100g)	≤	6.5		7.0	9.0
总灰分/ (g/100g)	≤	7.0		7.5	
碎茶和粉末 (质量分数) /%	≤	2.0	3.0	6.0	
水浸出物 (质量分数) /%	≥	32.0			

5.4 卫生指标

5.4.1 污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留限量指标应符合 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。

6 试验方法

6.1 感官品质

按 GB/T 23776 的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2.2 水分按 GB5009.3 的规定执行。

6.2.3 总灰分按 GB5009.4 的规定执行。

6.2.4 碎茶和粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

6.2.5 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

6.3 卫生指标

6.3.1 污染物限量按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药残留限量按 GB 2763 的规定执行。

6.4 净含量

按 JJF1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 取样

7.1.1 取样以“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，同批产品的品质和规格一致。

7.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分和净含量。

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，检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 如原料有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果又较大出入时；
- c) 停产 1 年以上，恢复生产时；
- d) 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，任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

7.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样或同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

8 标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标识标签

产品的标志应符合 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。

8.2 包装

应符合 GB/T 1070 的规定

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。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。