

团 体 标 准

T/NDJCCX 002—2020

天山绿茶

Tianshan green tea

2020-07-31 发布

2020-08-01 实施

宁德市蕉城区茶业协会 发布

目 次

前言.....	I
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 分类与实物标准样.....	1
4.1 分类.....	1
4.2 实物标准样.....	2
5 要求.....	2
5.1 原料.....	2
5.2 感官品质.....	2
5.3 理化指标.....	3
5.4 卫生指标.....	3
5.5 净含量.....	3
6 试验方法.....	3
6.1 取样.....	3
6.2 感官品质.....	3
6.3 理化指标检验.....	3
6.4 卫生指标.....	4
6.5 净含量.....	4
7 检验规则.....	4
7.1 取样.....	4
7.2 检验.....	4
7.3 判定规则.....	4
7.4 复检.....	4
8 标志标签.....	4
9 包装、运输、贮存和保质期.....	4
9.1 包装.....	4
9.2 运输.....	5
9.3 贮存.....	5
9.4 保质期.....	5

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由宁德市蕉城区茶业局提出。

本标准由宁德市蕉城区茶业协会归口。

本标准起草单位：宁德市蕉城区茶业协会、福建省宁德市茶叶公司。

本标准主要起草人：郑康麟、吴洪新、苏 峰、蔡 远、陈少谦、周玉璠。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——DB35/T 361-1999；

——DB35/T 660-2006；

天山绿茶

1 范围

本标准规定了天山绿茶的术语和定义、分类分级、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于天山绿茶成品茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8311 茶 粉末含量测定
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- 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第75号令（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第123号令（2009）食品标识管理规定（修订版）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

天山绿茶 Tianshan green tea

以福建省宁德市天山山脉区域茶树品种鲜叶为原料，采用传统加工工艺与现代加工技术相结合制作而成，具有“香高、味浓、色翠、耐泡”四大特色的绿茶。

4 分类分级与实物标准样

4.1 分类

天山绿茶分为：天山芽茶、天山清水绿。

4.2 分级

天山芽茶分为特级、一级；天山清水绿分为特级、一级、二级。

4.3 实物标准样：各类产品各等级均设实物标准样，每五年更换一次。

5 要求

5.1 原料

5.1.1 天山芽茶：适制天山绿茶茶树品种的肥壮单芽。

5.1.2 天山清水绿：适制天山绿茶茶树品种的一芽一叶初展、一芽二叶至三叶初展。

5.2 感官要求

5.2.1 基本要求

无劣变、无异味、无异嗅；不得含有非茶类夹杂物，不着色，无任何添加剂。

5.2.2 天山绿茶感官品质应符合表1的规定。

表1 天山绿茶感官品质

类别	级别	品质特征							
		外形				内质			
		形状	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
天山芽茶	特级	芽肥壮显毫	匀整	洁净	银绿隐翠	清爽高香 锐毫显	鲜醇甘爽	嫩绿清澈明亮	匀齐嫩绿亮
	一级	芽较肥壮有毫	较匀整	洁净	银绿	清香鲜嫩幽长	鲜醇爽	嫩绿明亮	嫩绿匀亮
天山清水绿	特级	细紧毫芽显	匀整	洁净	翠绿润	鲜嫩清高持久	鲜醇爽	嫩绿明亮	嫩绿匀亮
	一级	紧结有毫芽	匀整	洁净	嫩绿润	清香持久	鲜醇	绿明亮	绿匀亮
	二级	紧结有锋苗	尚匀整	尚洁净	绿润	清香	浓醇	黄绿明亮	绿亮

5.3 理化指标

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）/%	≤7.0
总灰分（质量分数）/%	≤7.5
粉末（质量分数）/%	≤1.0
水浸出物（质量分数）/%	≥35.0

5.4 卫生指标

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763。

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 取样

按GB/T 8302规定执行。

6.2 感官品质

感官品质检验按GB/T 23776的规定执行。

6.3 理化指标检测

6.3.1 水分

水分检验按GB/T 5009.3的规定执行。

6.3.2 粉末

粉末检验按GB/T 8311规定执行。

6.3.3 总灰分

总灰分检验按GB/T 5009.4规定执行。

6.3.4 水浸出物

水浸出物检验按GB/T 8305的规定执行。

6.4 卫生指标

6.4.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

6.4.2 农药残留限量检验按 GB 2763。

6.5 净含量

净含量检验按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批和抽样

产品以批为单位,以同一等级品质和同规格包装的产品为一批,其抽样方法按GB/T 8302规定执行。

7.2 检验分类

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、粉末和净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为第5章要求的全部项目,检验周期为每年一次。有下列情况之一时,应对产品质量进行型式检验:

- a) 如原料有较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 生产地址、生产设备或加工工艺发生较大变化,可能影响茶叶产品质量时;
- c) 停产一年后又恢复生产时;
- d) 国家法定质量监督机构提出型式检验检查产品质量要求时。

7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部符合本标准第5章要求的全部项目,则判定该批产品合格。

7.3.2 检验结果中任何一项不符合要求,则判定该批产品不合格。

7.4 复检

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,对不合格项进行复检,以复检结果为准。

8 标志标签

产品的标志标签应符合《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》和GB 7718的规定。产品运输包装上的储运图示标志应符合GB/T 191规定。

9 包装、运输、贮存和保质期

9.1 包装

产品包装应符合GH/T 1070的规定。

9.2 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、防暴晒措施，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.3 贮存

产品贮存应符合GB/T 30375的规定。

9.4 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，产品保质期18个月。
