

团 体 标 准

T/JSJC 1—2020

保康绿茶

Baokang greentea

2020 - 10 - 13 发布

2020 - 10 - 13 实施

保康县荆山锦茶业技术协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由湖北荆山锦茶业有限公司提出。

本标准由保康县荆山锦茶业技术协会归口。

本标准起草单位：保康县荆山锦茶业技术协会、湖北荆山锦茶业有限公司。

本标准主要起草人：吕先奎、孙祖莲、姜涛。

保康绿茶

1 范围

本标准规定了保康绿茶的分类、等级和实物标准样、要求、试验方法、检验规则，标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于保康区域内所有的绿茶。

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/T191 包装储运图示标志

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB 7718 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 8310 茶 粗纤维测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 8314 茶 游离氨基酸总量测定

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

NY/T 5018 无公害食品茶叶生产技术规程

NY/T 5020 无公害食品茶叶产地环境条件

SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件

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[2005]第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 14487界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

保康绿茶 Baokang greentea

以生长在鄂西北保康县区域范围内特殊前后条件下的茶树新梢的芽、叶、嫩茎，经过杀青、揉捻、干燥、精选等工艺制成的初制茶或经整形的精制茶。

4 生产地域范围

保康绿茶地理标志产品保护范围为保康县境内店垭镇、马良镇、歇马镇、两峪乡、马桥镇、寺坪镇、过渡湾镇、城关镇、黄堡镇、后坪镇、龙坪镇等十一个乡镇，见附件G。

5 分类、等级和实物标准样

5.1 分类

保康绿茶产品包含绿菊茶（菊花茶）、真香茶、绿针茶（松针茶）、绿峰茶（毛尖茶）、云雾绿茶（炒青茶）。

5.2 等级

按感官品质分为特级，一级、二级、三级四个等级。

5.3 实物标准样

各等级产品设一个实物标准作、样品每三年更换一次。

6 要求

6.1 自然环境

6.1.1 地理位置

湖北省保康县区地处鄂西北，地理位置东经 $110^{\circ} 45' \sim 111^{\circ} 31'$ ，北纬 $31^{\circ} 29' \sim 32^{\circ} 06'$ ，东接古城襄阳，西邻举世闻名的神农架自然保护区，南通宜昌大三峡，北靠名胜风景武当山，版图面积3225平方公里，平均海拔910m。

6.1.2 温度条件

保康县是高山茶区，又是北方茶区，昼夜温差大，百天气温高于夜晚，茶树生长速度较缓慢，有效化合物积累多，持嫩性强，茶叶品质优异。空气中相对湿度为80%~90%，年平均气温 20°C ，各项气候指标条件均有利于茶树的生长和优良品质的形成。

6.1.3 土壤

呈酸性或微酸性，PH值4.5~6.5，上质较岸、有机质含量高、地力肥沃，地下水位在80 cm以下。

6.2 栽培与采摘技术

见附录F。

6.3 加工工艺

绿菊茶：杀青、揉捻、二青、扎捆剪齐、定型、初干、返潮退模、足干等八道工序。

真香茶：杀青、揉捻、整形、干燥（提香）、精选等工序。

绿针茶：杀青、摊晾、整形、足干。

绿峰茶：杀青、揉捻、整形、干燥（提香）等工序。

云雾绿茶：鲜叶摊放、高温杀青、揉捻做型、初干、足干、毛茶整理等工序。

6.4 质量指标

6.4.1 感官指标

无劣变，无异味，无非茶类夹杂物、添加剂，各品名、花色、等级的感官品质应符合本级品质特征要求，见附录A、B、C、D、E。

6.4.2 理化指标

各类茶理化指标见表1。

表1 保康绿茶理化指标

项目	指标
水分（质量分数）	$\leq 7.0\%$
水浸出物（质量分数）	$\geq 37.0\%$
总灰分（质量分数）	$\leq 7.0\%$
碎末茶（质量分数）	$\leq 5.0\%$
粗纤维（质量分数）	$\leq 16.0\%$
游离氨茶酸总量（质量分数）	春茶特级和一级 $\geq 3.0\%$

6.4.3 卫生指标

污染物限量指标应符合GB 2762 规定，农药最大残留限量指标应符合GB 2763 规定。

6.5 包装净含量偏差

单件定量包装的净含量偏差应符合《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[2005]第 75 号）的规定。

7 试验方法

7.1 感官特性

按 GB/T 23776 规定执行。

7.2 理化指标

7.2.1 水分按 GB/T 8304 规定执行。

7.2.2 水浸出物按 GB/T8305 规定执行。

7.2.3 总灰分按 GB/T 8306 规定执行。

7.2.4 粗纤维按 GB/T 8710 规定执行。

7.2.5 碎末茶按 GB/T 8311 规定执行。

7.2.6 游离氨基酸总量按 GB/T 8314 规定执行。

7.3 卫生指标

7.3.1 污染物限量指标按 GB 2762 规定方法执行。

7.3.2 农药最大残留限量指标按 GB 2763 规定方法执行。

7.4 包装净含量偏差

按JJF 1070的规定进行。

8 检验规则

8.1 批次

在生产和加工过程中形成的独立数量的产品为一批，同批产品的品质和规格应一致。

8.2 取样

按GB/T 8302规定执行。

8.3 出厂检验

正常情况下，应对标签，感官指标、水分、碎末茶、净含量负偏差进行检验，检验合格并附产品质量检验合格证方能出厂。

8.4 型式检验

型式检验为全项目检验，型式检验在下列情况之一下进行：

- 正常生产，每 1 年检验一次；
- 正式投产后如材料，工艺有较大改变，可能影响性能时；
- 产品停产 1 年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 凡有劣变、有污染、有异味或卫生指标有一项不合格的产品，均判为不合格产品。

8.5.2 除卫生指标外，理化指标有一项不合格或感官指标不符合判定级别的，应在原批产品中加倍抽取样本复检，复检中感官指标或理化指标不合格的，判该批产品为不合格产品。

8.5.3 对检验结果有争议的，应对留存样进行复检，或在同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍抽样，重新抽样应有争议双方会同进行，对有争议项目复检，以复检结果为准。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

运输包装箱的图示标志应符合CB/T 191 的规定,应包括：

- 产品名称；
- 生产者的名称和地址；

- 产品商标;
- 规格型号;
- 执行标准;
- 生产日期。

9.2 标签

标签应符合 GB7718规定与相关规定。

9.3 包装

包装容器应干燥、清洁、无异味、无毒 不影响茶叶品质。接触茶叶的包装材料应符合SB/T 10035的规定。

9.4 运输

运输工具应清洁、干燥、阴凉、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, 严禁与有毒, 有异气味、易污染的物品混装, 混运。

9.5 贮存

应贮存于清洁, 干燥、阴凉、无异味的专用仓库中, 仓库周围应无异味, 贮存仓库不得使用化学合成的杀虫剂、灭鼠剂及防霉剂, 在本标准规定的运输、贮存条件下, 保康绿茶的保质期不得低于12个月。

附 录 A
(规范性附录)
真香茶感官品质特征

真香茶感官品质特征见表A.1。

表A.1 真香茶感官品质特征

级别	外形		内质			
	条索	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细匀直多毫	翠绿	嫩香持久	鲜爽	嫩绿明亮	嫩绿明亮、匀齐
一级	紧细匀直多毫	嫩绿细润	嫩香持久	鲜嫩爽口	清澈明亮	嫩绿匀齐
二级	紧细有锋苗	绿润	清香	醇厚尚爽	黄绿明亮	嫩绿尚匀齐
三级	紧结欠匀	尚绿欠润	纯正	浓厚	黄绿尚亮	绿欠匀整

附 录 B
(规范性附录)
绿针茶(松针茶)感官品质特征

绿针茶(松针茶)感官品质特征见表B.1。

表B.1 绿针茶(松针茶)感官品质特征

级别	外形		内质			
	条索	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧秀似针	银绿影翠	鲜嫩清香	鲜嫩爽口	嫩绿明亮	嫩绿匀齐
一级	紧细显锋苗	翠绿油润	清香持久	鲜醇	清绿名亮	嫩绿匀齐
二级	紧细有锋苗	翠绿	清香	鲜醇	黄绿明亮	嫩绿尚匀齐
三级	紧细	绿尚翠	清香尚持久	尚鲜醇	黄绿尚亮	嫩尚齐

附 录 C
(规范性附录)
绿菊花(菊花茶)感官品质特征

绿菊花(菊花茶)感官品质特征见表C.1。

表C.1 绿菊花(菊花茶)感官品质特征

级别	外形		内质			
	条索	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	平整似花朵	翠绿显毫	清香或栗香持久	鲜醇爽口	清绿名亮	匀齐似菊花
一级	平整似花朵	翠绿油润	清香持久	鲜爽	黄绿明亮	匀齐似菊花

附 录 D
(规范性附录)
保康绿峰茶(毛尖茶)感官品质特征

保康绿峰茶(毛尖茶)感官品质特征见表D.1。

表D.1 保康绿峰茶(毛尖茶)感官品质特征

级别	外形		内质			
	条索	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
一级	紧细显锋苗	翠绿显毫	栗香持久	鲜醇爽口	嫩绿明亮	嫩绿明亮匀整
二级	紧细有锋苗	翠绿	高香持久	鲜醇	清绿名亮	嫩绿明亮
三级	紧结有锋苗	绿润油润	清香持久	浓醇尚鲜	绿明亮	绿亮尚匀整

附 录 E
(规范性附录)
保康云雾茶(炒青茶)感官品质特征

保康云雾茶(炒青茶)感官品质特征见表E.1。

表E.1 保康云雾茶(炒青茶)感官品质特征

级别	外形		内质			
	条索	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细显锋苗	翠绿	栗香持久	鲜醇爽口	嫩绿明亮	嫩绿明亮匀整
一级	紧细有锋苗	绿油润	高香持久	鲜醇	清绿名亮	嫩绿明亮
二级	紧细有锋苗	绿润	清香	浓醇	绿明亮	绿亮尚匀整
三级	紧结	绿尚润	清香尚持久	醇厚	黄绿明亮	黄绿尚亮尚匀

附 录 F
(资料性附录)
栽培与采摘技术

F.1 茶树栽培

F.1.1 茶树品种

选用龙井43、福鼎大白茶、鸠坑、龙并长叶、黄山群体种、福安大白茶、祁门种等抗逆性强，有良好农艺性的茶树优良品种。

F.1.2 种植方式

采用双行或单行种植。

F.1.3 茶园环境

环境条件应满足NY/T 5020的要求

F.1.4 新建茶园

F.1.4.1 园地选择与规划

园地选择、规划和茶树种植按 NY/T 5018的要求进行。

F.1.4.2 园地整理与施肥

茶园深翻80cm以上，做到地面平整，挖宽60cm~80cm种植沟，把底肥施在30 cm~50 cm处，把肥料和生土搅拌均匀，然后回填土，其顺序按出土的先后，把熟土放在上层，区田与畦埂有10cm的高差。

F.1.4.3 播种

每穴5~6粒种，出苗后定3~4株健壮苗

F.1.4.4 茶苗栽植

茶苗栽植的时间宜春、秋两季进行，适当深栽，浇足定根水后定高15cm，并保好墒。

F.2 茶园管理

F.2.1 土壤管理

F.2.1.1 耕锄除草：分别于春茶前后、夏茶后进行茶园浅耕，深度5cm~10cm，以疏松土壤，增强土壤通透性。于“白露”前后进行茶园深耕，深度10cm~15cm。

F.2.1.2 茶园铺草：于春茶结束后进行茶园行间铺草，厚度10cm~15cm，以利于调节地温，抑制杂草生长，减少水土流失。

F.2.2 施肥

F.2.2.1 施肥时期：在3月中旬施催芽肥，在6月上旬到8月下旬期间施追肥，在10月中旬施基肥。

F.2.2.2 肥料种类：基肥主要为农家有机肥或商品有机肥配合部分无机（矿质）肥料或微生物肥料，追肥主要为腐熟后的有机液肥或硫酸钾复合肥加尿素，应符合 NY/T 5018推荐使用的肥料。

F.2.3 病虫害防治

以农业防治、生物防治、物理防治为主，必要时采用化学防治，使用高效、低毒、低残留农药品种，严格执行农药安全间隔期。使用农药品种应符合NY/T 5018规定，严禁使用国家明令禁止在茶树上使用的农药。

F.2.4 茶树修剪

根据茶树树龄、长势和修剪目的分别采用定型修剪、轻修剪、深修剪、重修剪、台刈等方法，培养树冠，复壮树势。修剪在3月上旬进行，茶树速成高产茶园一般经过两次定型修剪进入投产期，幼龄茶园“以采代剪，培养茶蓬”，控制茶蓬高在45 cm~70 cm。

F.2.5 越冬管理

投产茶园宜采用浇足越冬水、茶行铺草、蓬面盖草、搭风障等方法进行越冬管理，也可用塑料薄膜覆盖，也可建立冬暖式大棚，以防茶树冬季冻害，覆膜的要“春分”左右开始两头通风，“清明”前后撤除，以防温湿度过高影响茶树正常生长。

F.2.6 鲜叶

F.2.6.1 鲜叶组成

保康绿茶各级的鲜叶组成见表F.1。

表F.1 保康绿茶各级鲜叶组成

级别	芽叶组成
特级	一芽一叶初晨至一芽一叶，芽叶夹角小、芽长于叶，芽叶匀齐肥壮
一级	一芽一叶至一芽二叶初晨，以一芽一叶为主，芽稍长于叶，芽叶完整、匀净
二级	一芽二叶至一芽三叶初晨，芽叶长度基本相等，芽叶完整
三级	一芽二叶至一芽三叶，叶长于芽，有部分对夹叶

F.2.6.2 采摘

F.2.6.2.1 幼龄茶园的采坚持“以养为主，以采为辅，打顶护边，采高养低，多留少采，轻养茶蓬”的原则。对3龄以上的投产茶园，春季当蓬面上有5%~10%，夏季有10%左右的芽梢达到可采时开采，各级茶要分期、分批、多次勤采，采高留低，采中央，留两侧，做到“合理、及时、分批、多次采”，采养结合。

F.2.6.2.2 采摘方法：宜采用提手采，保持芽叶完整。

F.2.6.2.3 采摘时间：每年4月中下旬至9月底为采摘期。

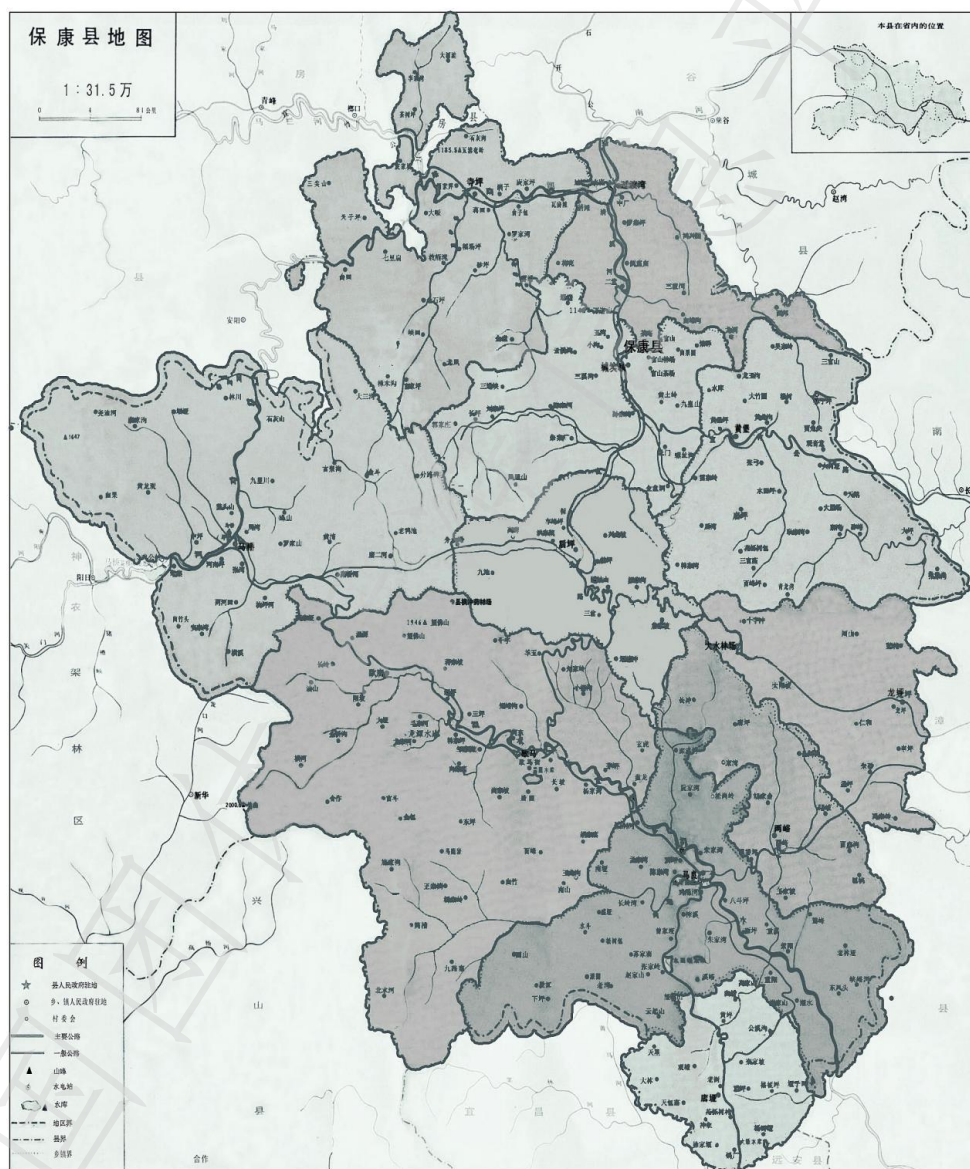
F.2.6.3 装运

F.2.6.3.1 盛装鲜叶的器具，应采用清洁、通风性能良好的竹箴、网眼茶篮或篓篮，盛装量以不影响鲜叶品质为宜，不宜使用布袋、塑料袋等软包装材料。

F.2.6.3.2 在鲜叶盛装、集运与贮存过程中，应注意轻放、轻压、薄摊、勤翻等，以减少机械损伤，切忌重压、日晒、雨淋，严防鲜叶升温变质，影响产品质量。

全国团体标准信息平台

附录 G
(规范性附录)
永康绿茶生产地域范围



图G.1 永康绿茶生产地域范围