

# 团体标准

T/HNTI 026—2020

## 南岳云雾茶 绿茶

Nanyue Yunwu tea Green tea

2020-12-27 发布

2021-01-26 实施

湖南省茶叶学会 发布

## 目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 产品分级与实物标准样.....	2
5 要求.....	2
6 试验方法.....	3
7 检验规则.....	4
8 标志标签、包装、运输和贮存.....	4
参考文献.....	6

## 前 言

本文件按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》的规定编写。  
请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由衡阳市南岳区农业农村局和衡阳市南岳区茶业协会提出。

本文件由湖南省茶叶学会归口。

本文件起草单位：衡阳市南岳区农业农村局、衡阳市南岳区茶业协会、湖南省茶叶研究所、湖南省茶叶学会、衡阳市南岳怡绿有机茶开发有限公司、衡阳市南岳区西岭有机茶业有限公司。

本文件主要起草人：旷湘平、罗艳云、胡秋桂、黎娜、李敏、牛丽、彭其舟、李国军。

# 南岳云雾茶 绿茶

## 1 范围

本文件确立了南岳云雾茶 绿茶的术语和定义、产品分级及实物标准、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于南岳云雾茶 绿茶的生产加工与贸易。

## 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 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 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 8310 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
- GB/T 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- 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

## 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

南岳云雾茶 绿茶 Nanyue Yunwu tea Green tea

以南岳云雾茶地理标志证明商标明确的地域范围内或由该商标持有人授权生产的,以适制绿茶的茶树品种鲜叶为原料,经摊青、杀青、揉捻、干燥等特定工艺制成的,具有南岳云雾茶 绿茶品质特征且使用“南岳云雾茶”地理标志证明商标的绿茶。

#### 4 产品分级与实物标准样

##### 4.1 分级

依据产品品质特征分为银针、毛尖和云雾绿茶。

##### 4.2 实物标准样

4.2.1 各等级按本文件的技术要求分别设一个实物标准样,各为该级产品品质的最低限。

4.2.2 实物标准样按 GB/T 18795 的要求,由衡阳市南岳区茶业协会制备。

4.2.3 实物标准样应密封在干燥、阴凉、避光条件下保存,实物标准样每三年更换一次。

#### 5 要求

##### 5.1 基本要求

5.1.1 品质正常,无劣变、无异味,不得含有非茶类夹杂物。

5.1.2 不着色、不添加香味物质和其他添加剂。

##### 5.2 感官品质

应符合表1要求。

表1 南岳云雾茶 绿茶感官品质

等级	外形	内 质			
		香气	滋味	汤色	叶底
银针	芽头挺直,色泽翠绿	嫩香高长	鲜醇甘爽	嫩绿明亮	嫩绿明亮
毛尖	条索紧结有毫,色泽绿润	栗香或清香高长	醇厚	黄绿明亮	黄绿明亮
云雾绿茶	条索尚紧结,色绿尚润	栗香持久	较醇厚	黄绿较亮	黄绿尚亮

##### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 南岳云雾茶 绿茶理化指标

项目	指标		
	银针	毛尖	云雾绿茶
水分/(质量分数)	≤ 7.0		

粉末/% (质量分数)	≤	1.0	1.5
水浸出物/% (质量分数)	≥	37.0	34.0
总灰分/% (质量分数)	≤	7.0	7.5
粗纤维/% (质量分数)	≤	13.0	15.0
注:粗纤维为参考指标。			

#### 5.4 净含量

应符合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》的规定。

### 6 试验方法

#### 6.1 取样

按GB/T 8302的规定执行。

#### 6.2 试样制备

按GB/T 8303的规定执行。

#### 6.3 感官品质

按GB/T 14487和GB/T 23776的规定执行。

#### 6.4 理化指标

##### 6.4.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

##### 6.4.2 粉末

按GB/T 8311的规定执行。

##### 6.4.3 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

##### 6.4.4 总灰分

按GB 5009.4的规定执行。

##### 6.4.5 粗纤维

按GB/T 8310的规定执行。

#### 6.5 净含量

按JJF 1070的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 抽样

7.1.1 抽样以“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。同批产品的品质规格一致。

7.1.2 抽样按 GB/T 8302 的规定执行。

### 7.2 检验分类

#### 7.2.1 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验的项目为感官品质、水分、粉末及净含量。

#### 7.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件第5章所要求的全部项目（参考指标除外），检验周期每年一次。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 原料、工艺、机具有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- d) 停产半年以上恢复生产时；
- e) 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

7.3.1 所有检验项目符合本文件，均判定为合格产品。

7.3.2 检验项目如不符合本文件时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本文件，判定该批产品为不合格品。

## 8 标志标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标志标签

运输包装储运标志应符合GB/T 191的规定，产品标志标签应符合GB 7718的要求，食品标识管理规定见《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》。

### 8.2 包装

8.2.1 内包装材料应符合相关产品食品安全国家标准的规定。

8.2.2 包装应符合 GB/T 23350、GH/T 1070 的规定。

### 8.3 运输

8.3.1 各种运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。

8.3.2 运输产品时应避免日晒、雨淋。

8.3.3 不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.4 符合 GB 31621 的规定。

#### 8.4 贮存

应符合GB 31621及GB/T 30375的规定。

全国团体标准信息平台

### 参 考 文 献

- [1] 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〔2005〕第75号）
  - [2] 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（国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第123号）
-