

T

团 体 标 准

T/GQCX 1—2020

广安松针

Guang'an pine needle

2021 - 01 - 21 发布

2021 - 01 - 25 实施

广安市前锋区茶叶协会

发布

前 言

本文件依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由广安市前锋区茶叶协会提出。

本文件起草单位：广安市前锋区茶叶协会、广安森林雨茶业有限责任公司、广安龙滩生态农业有限公司。

本文件主要起草人：徐凯、唐亚辉、蒋君梅、陈均、唐晓慧。

广安松针

1 范围

本文件确立了广安松针的术语和定义、等级与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于广安市前锋区茶叶协会广安松针产品系列。

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/T 1070 茶叶包装通则

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 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 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

原国家质量监督检验检疫局令2009年第123号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

广安松针 Guang' an pine needle

茶园处于高海拔华蓥山脉，土壤、阳光、地势、湿度都非常适合茶叶生长，茶树品种的鲜叶为原料，采用特定加工工艺制成的具有特定品质特征的绿茶。

4 分类和实物标准样

4.1 分类

合本主要分成炒青、烘青和半烘炒三类。

4.2 实物标准样

各类产品各等级均设实物标准样。

5 要求

5.1 基本要求

产品清洁，具有正常色、香、味不含有非茶类和添加剂，无劣变、无异味、无污染。

5.2 感官

5.2.1 炒青

5.2.1.1 扁炒青

符合表1的要求。

表1 扁炒青感官品质

级别	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
精品	扁平挺秀尖削、芽锋显露	均齐	嫩绿光润	洁净	馥郁持久	鲜醇甘爽	嫩绿鲜亮、清澈	匀齐、嫩绿鲜亮
特级	扁平光润、挺直尖削	均齐	嫩绿光润	洁净	清香持久	鲜醇爽口	嫩绿明亮、清澈	匀齐、嫩绿明亮
一级	扁平光润、挺直	均整	嫩绿尚光润	匀净	清高尚持久	鲜醇爽口	嫩绿明亮	细嫩、嫩绿明亮

5.2.1.2 烘青

符合表2的要求。

表2 烘青感官品质

级别	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细紧显锋苗	匀整	洁净	润绿	鲜嫩清香	鲜醇	清绿明亮	柔软匀称、嫩绿明亮
一级	细紧有锋苗	较匀整	较洁净稍有嫩茎	绿尚润	清香	较浓醇	黄绿较亮	尚嫩、黄绿软亮
二级	紧实	尚匀整	较洁净有硬茎	深绿	纯正	醇和	黄绿尚亮	黄绿尚软亮

5.2.1.3 半烘炒

符合表3的要求。

表3 半烘炒感官品质

级别	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细紧 有苗锋 略卷曲	匀整	洁净 稍有嫩茎	润绿	香高持久	鲜醇	清绿明亮	嫩绿软亮
一级	紧实 略卷曲	较匀整	较洁净 带有梗片	绿	香高	较浓醇	黄绿较亮	黄绿 较软亮
二级	较紧实 略卷曲	尚匀整	较洁净 带梗片	黄绿	较香高	醇和	黄绿尚亮	黄绿 尚软亮

5.3 理化指标

符合表4的要求

表4 理化指标

项目		炒青	烘青	半烘炒
水分/(g/100g)	≤	7.0	7.0	7.0
总灰分/(g/100g) %	≤	7.5	7.5	7.5
粉末(质量分数)/%	≤	0.8	0.8	0.8
水浸出物(质量分数)/%	≤	36.0	36.0	36.0

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 农药残留物限量应符合 GB 2763 的规定。

5.5 净含量

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 感官检验

按GB/T 23776的规定执行。

6.2 理化检验

6.2.1 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2.2 水分检验应按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.3 总灰分检验应按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.4 粉末检验应按 GB/T 8311 的规定执行。

6.2.5 水浸出物检验应按 GB/T 8305 的规定执行。

6.3 卫生检验

6.3.1 污染物限量检验应按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药残留物限量检验应按 GB 2763 的规定执行。

6.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批投料生产、同一班次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次。抽样方法按GB/T 8302的规定执行。

7.2 检验分类

7.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经检验合格签发合格证书后，方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、总灰分、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) 停产一年以上又恢复生产时；
- 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

7.3.1 检验结果全部符合本文件第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

对检验结果交收方有争议时，应对留存样进行复检或同批次产品中重新按GB/T 8302规定加倍取样，由有资质的仲裁机构对有争议的项目进行复检，以复检结果为准。

8 标志、标签

产品标签应符合《国家质量监督检验检疫总局关于修订〈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的规定。

9 包装、运输、贮存和保质期

9.1 包装

应符合GB/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

符合GB/T 30375的规定。

9.4 保质期

在符合本文件规定条件下，自生产之日起，产品可保存18个月。

全国团体标准信息平台