

团体标准

T/YCCGH 00001-2021

永春水仙

Yongchun Shuixian

2021-05-18 发布

2021-05-18 实施

永春县茶叶同业公会

发布

前 言

本文件按照 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。

本文件由永春县茶叶同业公会提出并归口。

本文件起草单位：永春县茶叶同业公会、福建农林大学、福建香橼茶业有限公司、永春县魁斗莉芳茶厂、国营福建省永春北碇茶厂、福建省永春县蓬壶茶厂。

本文件主要起草人：谢良坡、颜涌泉、商虎、孙威江、康志亮、郑天送、陈昭慧、谢文礼、高文育、陈建平、谢少华、王颖彬、李文进、康国栋、夏文针、刘振城、朱家文、陈永东、邓小琴、郑鹏程。

永春水仙

1 范围

本文件规定了永春水仙的分类、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于永春水仙。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
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 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB/T 30375 茶叶贮存
GB/T 35863 乌龙茶加工技术规范
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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

永春水仙 Yongchun shuixian

选用永春县行政区域范围内的福建水仙茶树品种的鲜叶为原料，经萎凋、做青、杀青、揉捻、烘干等工序制作而成的乌龙茶。

3.2

清香型永春水仙 Clean and fresh aroma type yongchun shuixian

以永春水仙毛茶为原料，经过拣梗、筛分、风选、匀堆、干燥等工艺制成的产品。

3.3

浓香型永春水仙 Strong scent type yongchun shuixian

以永春水仙毛茶为原料，经过拣梗、筛分、风选、拼配、烘焙等工艺制成的产品。

3.4

陈香型永春水仙 Aged-scented type yongchun shuixian

以永春水仙为原料，在适宜的条件下，储存5年及以上的产品。

4 分类

4.1 产品分类

根据加工工艺的不同，永春水仙分为清香型永春水仙、浓香型永春水仙和陈香型永春水仙；按外形又分为颗粒形和条形。

4.2 要产品等级

永春水仙按质量分为特级、一级、二级、三级。

5 要求

5.1 基本要求

具有正常的色、香、味，无异味，无劣变，不含有非茶类物质，不着色，无任何添加剂。

5.2 加工工艺

应符合GB/T 35863的规定。

5.3 感官指标

5.3.1 清香型感官品质

5.3.1.1 清香型（条形）感官品质应符合表 1 的规定。

表1 清香型（条形）感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	形状	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	壮结	匀整	洁净	黄绿油润	浓郁、品种特征明显	浓醇甘爽、品种特征显	深金黄 清澈明亮	肥厚软亮、 红边鲜艳
一级	较壮结	匀整	洁净	黄绿 较油润	较浓郁、品种特征明显	较浓醇、品种特征尚显	深金黄明亮	肥厚软亮、 红边明显
二级	尚紧结	较匀整	较净	青褐尚润	较清纯、品种特征尚显	醇和	橙黄较明亮	软亮、 红边尚显
三级	略粗松	尚匀整	尚净	青褐	纯正	尚醇和	深橙黄尚明	尚软、 有红边

5.3.1.2 清香型（颗粒形）感官品质应符合表2的规定。

表2 清香型（颗粒形）感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	形状	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧实	匀整	洁净	黄绿油润	浓郁、品种特征明显	浓醇甘爽、品种特征显	深金黄明亮	肥厚软亮、 红边鲜艳
一级	紧结	匀整	洁净	黄绿 较油润	较浓郁、品种特征明显	较浓醇、品种特征尚显	金黄明亮	肥厚软亮、 红边明显
二级	较紧结	较匀整	较净	青褐尚润	较清纯、品种特征尚显	醇和	橙黄较明亮	软亮、 红边尚显
三级	略粗松	尚匀整	尚净	青褐	纯正	平和	深橙黄	尚软、 有红边

5.3.2 浓香型感官品质

5.3.2.1 浓香型（条形）感官品质应符合表3的规定。

表3 浓香型（条形）感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	形状	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	壮结	匀整	洁净	乌褐油润	浓郁，品种香显	浓醇	橙红明亮	肥厚软亮
一级	较壮结	匀整	洁净	乌褐较润	较浓郁，品种香较显	较浓醇	深橙红明亮	较肥厚软亮
二级	尚紧结	较匀整	较净	乌褐尚润	清纯，带火功香	醇和	褐红尚亮	尚软亮
三级	略粗松	尚匀整	尚净	乌褐	火功香显	平和	褐红	稍硬

5.3.2.2 浓香型（颗粒形）感官品质应符合表4的规定。

表4 浓香型（颗粒形）感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	形状	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧实	匀整	洁净	乌褐油润	浓郁，品种香显	醇厚	橙黄明亮	肥厚软亮
一级	紧结	匀整	洁净	乌褐较润	较浓郁，品种香较显	较醇厚	橙黄明亮	较肥厚软亮
二级	较紧结	较匀整	较净	乌褐尚润	纯正，带火功香	醇和	橙红	尚软亮
三级	尚结实	尚匀整	尚净	乌褐	平正，火功香显	平和	深橙红	稍硬

5.3.3 陈香型感官品质

陈香型感官品质应符合表5的规定。

表5 陈香型感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	形状	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	壮结或紧实	匀整	洁净	红褐至黑褐，润	陈香显、持久	醇厚陈韵显	深橙黄至橙红明亮	匀整
一级	较壮结或紧结	匀整	洁净	红褐至黑褐，较润	陈香较显，较持久	较醇厚，陈韵较显	深橙黄至橙红较亮	较匀整
二级	较紧结	较匀整	较净	红褐至黑褐	有陈香	陈醇	深橙黄至橙红尚亮	尚匀整
三级	尚紧结	尚匀整	尚净	红褐至黑褐	有陈香	醇和	深橙黄至橙红	欠匀

5.4 理化指标

理化指标应符合表6的规定。

表6 理化指标

项目	指标
水分（质量分数）/%	≤ 7.0
碎茶（质量分数）/%	≤ 16
粉末（质量分数）/%	≤ 1.3
总灰分（质量分数）/%	≤ 6.5
水浸出物（质量分数）/%	≥ 32.0

5.5 卫生指标

5.5.1 污染物限量应符合GB 2762 的规定。

5.5.2 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

5.6 净含量

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 试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2.2 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.3 总灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.4 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。

6.2.5 水浸出物检验测定按 GB/T 8305 的规定执行。

6.3 卫生指标

6.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药残留限量检验按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 取样

7.1.1 取样以“批”为单位，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，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、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) 生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产一年及以上恢复生产时；
- 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 规定加倍取样进行不合格项目的复验，以复检结果为准。

8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，产品的标签应符合 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。包装容器应用干燥、清洁、卫生、无异味、便于运输的材料制成，接触茶叶的包装材料应符合 GB 9683、GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9 等标准的规定。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时必须有防雨、防潮、防曝晒措施。严禁与有毒、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。

8.5 保质期

由生产者根据产品的类型、包装材料和贮存条件等因素自行确定。

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号令）
 - [2] 《国家质量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（2009）第123号令）
-