

ICS 67.140.10  
CCS X 55

# T/SCTSS

四川省茶叶学会团体标准

T/SCTSS 04-2023

## 沐川紫茶 第1部分：绿茶

2023-03-14 发布

2023-03-24 实施

四川省茶叶学会

发布

# 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》的规定起草。

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。

本文件由沐川县茶业协会提出。

本文件由四川省茶叶学会归口管理。

本文件起草单位：四川农业大学、四川精制茶学研究院、四川省茶叶学会、沐川县茶业协会、沐川县农业农村局、乐山市茶产业发展中心、四川一枝春茶业有限公司。

本文件主要起草人：杜晓、唐茜、何涛、聂枫宁、边金霖、杨洋、杨昌银、倪桥川、晏文平、薛晓飞、郑超文、梁琪惠、余振怀、高婧斐。

本文件为首次发布。

# 沐川紫茶 绿茶

## 1 范围

本文件规定了沐川紫茶·绿茶的术语和定义，产品分类与实物标准样，要求，试验方法，检验规则，标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于沐川茶区范围内，以经国家品种登记的紫色芽叶茶树 [Camellia sinensis (Linnaeus) O. Kuntze] 采摘的鲜叶（嫩芽、嫩叶、嫩梢）为原料（花青素含量不低于2%），经杀青、做形、干燥等工序加工而成的具有特定品质特征的沐川紫茶·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/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

GH/T 1070 茶叶包装通则

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 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 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

T/CTMA 028—2021 绿茶保质期

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

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

国家质量监督检验检疫总局公告《中华人民共和国地理标志保护产品专用标志》[2005]第151号

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 沐川紫茶·绿茶

以沐川茶区种植的国家登记品种紫色芽叶茶树所产鲜叶（嫩芽、嫩叶、嫩梢）为原料（花青素含量不低于2%），按绿茶工艺所制成的沐川紫茶·绿茶产品。

### 3.2 沐川·紫笋

以沐川紫茶品种的春季幼嫩单芽为原料，经摊放、杀青、理条、整形、炒（烘）干等工序加工而成的具特定品质特征“形似嫩笋”的芽笋形绿茶。

### 3.3 沐川·紫蕊

以沐川紫茶品种的春季一芽一叶初展为主要原料，经摊放、杀青、初揉、二青、复揉、初干、曲毫、足干等工序加工而成的具特定品质特征的“显毫型”卷曲形绿茶。

### 3.4 沐川·紫尖

以沐川紫茶品种的春季一芽一叶为主要原料，经摊放、杀青、理条、整形、炒（烘）干等工序加工而成的具特定品质特征“形似凤羽”的条形叶尖绿茶。

### 3.5 沐川·紫卷

以沐川紫茶品种的春季一芽二叶为主要原料，经摊放、杀青、初揉、初烘、复揉、炒（烘）干等工序加工而成的具特定品质特征的“卷形毛峰”优质绿茶。

### 3.6 沐川·紫眉

以沐川紫茶品种为原料，采摘一芽二、三叶鲜叶，经摊放、杀青、初揉、二青、复揉、连续滚炒、足干等工序加工而成的具特定品质特征的“珍眉形”优质炒青绿茶。

### 3.7 沐川·紫珠

以沐川紫茶品种为原料，采摘一芽二、三叶鲜叶，经摊放、杀青、揉捻、初烘、炒圆、做形、连续滚炒、提香等工序加工而成的具特定品质特征的“珍珠形”优质炒青绿茶。

## 4 产品分类与实物标准样

### 4.1 产品分类

4.1.1 沐川紫茶·绿茶按制茶工艺和品质特征划分为特色名茶和特色优质茶两个品类，特色名茶为：沐川·紫笋、沐川·紫蕊；特色优质茶为：沐川·紫尖、沐川·紫卷、沐川·紫眉、沐川·紫珠。

4.1.2 产品名称应根据加工工艺和品质的不同来命名和区分，产品级别按照感官品质不同划分。

4.1.3 特色名茶类划分为特级、特一级和一级；特色优质茶类划分为特级和一级。

## 4.2 实物标准样

实物标准样即指茶叶产品实物茶样，每三年更换配样一次。

## 5 要求

### 5.1 基本要求

- 5.1.1 具有正常的色、香、味、形，无异味，无异嗅，无劣变。
- 5.1.2 产品应洁净，且在包装、贮藏、运输和销售过程中不受污染。
- 5.1.3 不含有非茶类夹杂物，无任何外源添加剂。

### 5.2 感官品质

#### 5.2.1 产品感官品质要求

5.2.1.1 沐川·紫笋产品应符合表1的规定。

表 1 沐川·紫笋产品感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	形状	嫩度	色泽	匀净度	汤色	香气	滋味	叶底
特级	芽扁直 形似雀舌	嫩芽饱满	黛紫翠润	匀齐 洁净	粉紫明亮	鲜嫩花香 浓郁高长	鲜嫩甘爽	芽似雀舌 青黛亮
特一级	芽较扁 形似雀舌	嫩芽微开	黛紫绿润	匀整 净	淡紫明亮	嫩栗高长 显花香	鲜浓爽口	芽似雀舌 靛青较亮
一级	芽较直 形似雀舌	嫩芽芯叶	黛青较润	完整 较净	浅紫明亮	鲜栗高长 带花香	浓醇爽口	嫩叶芯叶 蓝紫尚亮

5.2.1.2 沐川·紫蕊产品应符合表2的规定。

表 2 沐川·紫蕊产品感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	形状	嫩度	色泽	匀净度	汤色	香气	滋味	叶底
特级	紧卷披毫 形似花蕊	细嫩多芽	黛紫翠润	匀齐 净	淡紫明亮	鲜嫩浓郁	鲜浓甘爽	嫩叶多芽 青黛匀亮
特一级	卷曲显毫 形似花蕊	细嫩有芽	黛紫绿润	较匀齐 较净	浅紫明亮	嫩栗高长	浓醇鲜爽	嫩叶带芽 靛青尚亮
一级	卷曲有毫 形似花蕊	芽尖嫩叶	黛青较润	较匀整 较净	紫明亮	嫩栗高长	醇厚爽口	嫩叶多尖 靛青较亮

5.2.1.3 沐川·紫尖产品应符合表3的规定。

表 3 沐川·紫尖产品感官品质要求

级别	项 目							
	外形				内质			
	形状	嫩度	色泽	匀净度	汤色	香气	滋味	叶底
特级	芽尖挺直 形似凤羽	嫩叶多芽	黛紫翠润	匀齐 洁净	淡紫明亮	鲜嫩花香 浓郁高长	鲜嫩甘醇	嫩叶多芽 青黛明亮
特一级	叶尖细直 形似凤羽	嫩叶显芽	黛紫绿润	较匀 净	浅紫明亮	清嫩香 高长	鲜醇爽口	嫩叶有芽 靛青较亮
一级	叶条紧直 形似凤羽	嫩叶多尖	黛青较润	较匀整 较净	浅紫较亮	嫩栗香 持久	醇爽	嫩叶多尖 靛青较亮

5.2.1.4 沐川·紫卷产品应符合表4的规定。

表 4 沐川·紫卷产品感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	形状	嫩度	色泽	匀净度	汤色	香气	滋味	叶底
特级	紧卷显峰	带芽尖 显峰毫	深紫鲜润	匀整 净	紫明亮	清鲜高长	鲜醇爽口	嫩叶带尖 靛青较亮
一级	紧卷弯曲	带叶尖 有峰苗	紫较润	较匀整 较净	浅紫较亮	清鲜较高	鲜醇厚	嫩叶带尖 蓝绿较亮

5.2.1.5 沐川·紫眉产品应符合表5的规定。

表 5 沐川·紫眉产品感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	形状	嫩度	色泽	匀净度	汤色	香气	滋味	叶底
特级	紧结	有锋苗	青紫较润	较短钝	紫明亮	栗香高长	浓醇爽口	较软欠匀 靛青明亮
一级	紧实	带锋苗	青紫带灰	稍碎断	浅紫明亮	栗香较高	浓醇厚	较硬稍碎 靛青较亮

5.2.1.6 沐川·紫珠产品应符合表6的规定。

表 6 沐川·紫珠产品感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	形状	嫩度	色泽	匀净度	汤色	香气	滋味	叶底
特级	圆结重实	带嫩叶	紫绿油润	匀净	紫明亮	栗香高长	浓厚醇爽	叶质较软 靛青较亮
一级	尚圆结	带叶尖	墨绿带紫	较匀净	浅紫较亮	栗香较高	浓醇厚	叶质稍硬 靛青较亮

### 5.3 理化指标

要分别符合表 7、表 8 的相应规定。

#### 5.3.1 沐川紫茶·绿茶特色名茶理化指标要求

表 7 沐川紫茶·绿茶特色名茶理化指标

项 目	指标					
	沐川·紫笋、沐川·紫蕊			沐川·紫尖		
	特级	特一级	一级	特级	特一级	一级
水分/(质量分数) ≤	6.5			7.0		
水浸出物/(质量分数) ≥	36.0					
总灰分/(质量分数) ≤	7.0			7.0		
碎茶/(质量分数) ≤	0.5	1.0		1.0	2.0	

#### 5.3.2 沐川紫茶·绿茶特色优质茶理化指标要求

表 8 沐川紫茶·绿茶特色优质茶理化指标

项 目	指标					
	沐川·紫卷		沐川·紫眉		沐川·紫珠	
	特级	一级	特级	一级	特级	一级
水分/(质量分数) ≤	7.0					
水浸出物/(质量分数) ≥	35.0					
总灰分/(质量分数) ≤	6.5					
碎茶/(质量分数) ≤	2.0					
粉末/(质量分数) ≤	1.0					

### 5.4 质量安全指标

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的规定。

## 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 感官审评

按GB/T 23776的规定执行。

### 6.2 理化检验

6.2.1 试样制备按GB/T 8303的规定执行。

6.2.2 水分按GB 5009.3的规定执行。

6.2.3 水浸出物按GB/T 8305的规定执行。

6.2.4 总灰分按GB 5009.4的规定执行。

6.2.5 粉末按GB/T 8311的规定执行。

### 6.3 食品安全检验

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 净含量检验

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。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 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、碎茶、粉末、净含量和标签、标志。

#### 7.2.2 型式检验

型式检验的周期为每年一次，有下列情形之一时，应进行型式检验。

- a)企业首次批量生产前；
- b)出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- c)国家法定质量监督检验机构提出型式检验要求时；
- d)原料、生产工艺或生产设备、生产地址有较大改变，可能影响产品质量时；
- e)重新恢复生产时。

### 7.3 判定规则

7.3.1 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。

7.3.2 除食品安全指标外，理化指标有一项不合格或感官指标不符合规定级别时，应采取第6.2节的方法进行复验，复验中理化指标不合格的，判该批产品为不合格品；感官指标不合格的降级处理。

### 7.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样进行复验或同批产品中按GB/T 8302规定加倍取样进行复验，重新取样应由争议双方会同进行，对有争议项目进行复验，以复验结果为准。

## 8 标志、标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标志、标签

产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，产品标签应符合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》的规定的要求。

### 8.2 包装

应符合GH/T 1070的规定。

### 8.3 运输

运输工具应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 8.4 贮存

按GB/T 30375的规定执行。

## 9 保质期

保质期按T/CTMA 028的规定执行。

---