



江苏省茶叶学会标准

T/JSSCYXH 02-2022

绿杨春茶实物样制作规范

Specification for Processing of Luyangchun tea physical samples

2023-02-18 发布

2023-03-18 实施

江苏省茶叶学会 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 生产条件要求	1
4.1 通用卫生要求	1
4.2 加工厂	1
4.3 加工设备要求	1
5 加工人员	2
5.1 技能要求	2
5.2 健康要求	2
5.3 卫生管理	2
6 基准样制备	2
7 实物标准样制备	2
7.1 原料	2
7.2 采样	2
7.3 检验证明	2
7.4 复评	2
7.5 原料茶贮存	2
7.6 制作技术	2
7.7 质量评定	3
8 包装与标识	3
8.1 包装	3
8.2 标签与标识	3
9 证书	3
10 有效期	3
11 使用和保管	3

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。

本文件由江苏省茶叶学会提出并归口。

本文件起草单位：仪征市绿杨春茶叶行业协会；江苏省农业科学院休闲农业研究所

标准起草人：张春，李荣林，杨亦扬，胡振民，李欢，艾仄宜，穆兵，马俊，杜骏骁，朱珠，胡慧琳，赵长涛，潘斌，彭云，张鹏，陈苏生，朱耀

绿杨春茶实物样制作规范

1 范围

本文件规定了绿杨春茶实物标准样制作的原料要求、技术要求、实物标准样及分级、加工场地、加工设备、人员要求、加工技术、质量评定方法，实物样贮存和使用要求。

本文件适用于扬州地区以中小叶良种茶树的幼嫩芽叶为原料，经轻微摊凉，高温杀青，理条整形，炒干提香等工艺加工而成的绿杨春茶。

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。凡是注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；凡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 3095 环境空气质量标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范

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

GH/T 1070 茶叶包装通则

SB/T 10034 茶叶加工技术术语

DB32/T 1682 绿杨春茶 茶叶加工技术规程

DB32/T 446 绿杨春茶

3 术语和定义

绿杨春茶基准样：已颁布的茶叶标准品或完全符合该产品感官品质要求的产品。

绿杨春茶实物标准样：具有一定的均匀性，代表绿杨春茶品质特征，符合绿杨春茶标准规定的品质要求并注明等级的茶叶样品。

SB/T 10034 界定的茶叶加工技术术语和定义适用于本文件。

4 生产条件要求

4.1 通用卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

4.2 加工厂

4.2.1 茶叶加工厂所处的大气环境不低于 GB 3095 中规定的三级标准要求。

4.2.2 茶叶加工中直接用水，冲洗加工设备和厂房用水要达到 GB 5749 的要求。

4.2.3 加工厂环境应整洁、干净、无异味。加工区应与生活区和办公区隔离，无关人员不宜进入生产区。

4.2.4 加工车间应采光良好、灯光明亮，照度达到 500 lx 以上。

4.2.5 加工工厂应配有相应的更衣间，茶叶审评室。

4.3 加工设备要求

4.3.1 使用的机械设备、器具直接接触茶叶的部分应无毒、无害，使用前应清洗干净。

4.3.2 实物样开始制作前，应对加工设备进行清洁、除锈和保养。新购设备要清除材料表面的防锈油。

4.3.3 强烈震动的加工设备采取必要的防震措施。

5 加工人员

5.1 技能要求

制作基准样的加工人员应具有制茶经验，基准样和实物标准样加工人员上岗前应经过培训，掌握茶叶基准样和实物标准样加工的基本要求。

5.2 健康要求

加工人员上岗前应进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。

5.3 卫生管理

加工人员应保持个人卫生，进入工作场所应洗手、更衣、换鞋、带帽。离开车间时应换下工作衣、鞋和帽，存放在更衣室内。

6 基准样制备

在地理标志产品-绿杨春茶产地范围内（附录1），根据春夏秋不同季节特点，选取10个以上不同茶场同一茶树品种同一时期采摘的符合绿杨春茶鲜叶质量要求的无性系和有性系原料，请若干加工人员按绿杨春茶制作工艺（DB32/T 1682）和质量等级要求（DB32/T 446）分别制作出不同等级的绿杨春茶样品。将所获得的基准样初级制品经适当精制后，按一定比例进行拼配，并经反复调整，经具有高级茶叶审评师资质的人员进行审评，最后得到不同等级绿杨春茶基准样品。

7 实物标准样制备

7.1 原料

制作绿杨春茶基准样和实物标准样的原料应来自地理标志产品-绿杨春茶产地范围，符合实物样制作预期要求，外形、内质均匀一致，感官品质、理化指标和卫生指标符合绿杨春茶质量标准各等级的规定要求。

7.2 采样

在地理标志产品绿杨春茶生产区域范围，抽取不少于10个代表性生产企业（具有一定规模、技术和品牌影响力）当年生产的符合绿杨春茶质量要求（DB32/T 446）的各等级绿杨春茶产品，根据实物样成品各等级制作的数量要求，每个企业采集相应等级实物样成品数量2-3倍量的样品。

7.3 检验证明

被抽取用于制作绿杨春茶实物样的茶叶产品应能够提供相应批次产品的感官审评合格记录以及理化和卫生指标检验合格证明。

7.4 复评

原料选取后应进行一次感官审评复评，复评方法按GB/T 27336要求进行，保留符合绿杨春茶相应等级感官品质规定要求的样品，复评不合要求的样品退回给供样单位，重新抽取样品或选择其它生产企业进行抽取样品。

7.5 原料茶贮存

合格的茶样按来源和等级分别盛放于干燥、无异味的容器内，在5℃下无异味无污染源的茶叶专用贮存场所贮存。

7.6 制作技术

7.6.1 基本流程

原料选取→复火→分样→称量→小样试拼→小样排序→大样拼堆→大样审评→分装→入库。

7.6.2 小样制作

根据感官审评的复评结果，抽取相应等次内得分高中低各档次的样品若干个，按不同比例均匀混合匀堆，拼配成小样，根据 GB/T 23776 要求对小样进行审评，并以基准样为依据进行排序，使用原料茶样反复进行调剂拼配出绿杨春茶不同等次的实物样。

拼配过程中须准确记录下每一步使用的原料来源和数量。

7.6.3 大堆拼配

在符合生产条件（4.1）要求的场所，按照小样制作获得的原料比例数据进行试拼，拼出小堆后须进行均匀性检验，均匀性符合要求后正式做大堆拼和。

记录拼配使用的原料来源和数量。

7.7 质量评定

按 GB/T 8302 要求对大堆实物标准样进行抽样，按 GB/T 23776 要求进行质量评定，评定合格的样品进行一次水分检验，水分检验合格后根据需要进行分装。

8 包装与标识

8.1 包装

使用密封性能良好符合 GB/T 1070 要求的铁罐。贮存于干燥、清洁、无异味，温度 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ ，湿度 $\leq 50\%$ ，不影响茶叶品质的场所，包装应严密、无泄漏。

8.2 标签与标识

实物标准样包装上应加贴标签和封签，注明茶叶名称、数量，标准名称、标准代号，适用范围，样品的编号和批号，制作单位和主管单位。封签上须加盖制作单位公章，注明封装日期。

9 证书

实物标准样证书内容按 GB/T15000.4 执行。

10 有效期

绿杨春茶实物标准样有效期为 3 年。

11 使用和保管

绿杨春茶实物标准样制作完成后不可作任何更改，包括但不限于重新拼配，重新筛分、风选、拣剔。

绿杨春茶实物标准样的保管、领用、分发须有专人负责。

绿杨春茶实物标准样跨年度使用时主要参考外形特征，内质特征参照文字描述，文字标准是实物样标准的补充。

附录1 “仪征绿杨春茶”地理标志保护工程实施区域

