

ICS 67.140.10
X 55

团 体 标 准

T/LCCX 002.2-2020

绿春茶

第 2 部分：绿茶

Lvchun tea—

Part2: Green tea

2020 年 10 月 01 日发布

2020 年 11 月 01 日实施

绿春县茶叶协会发布

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 分类、等级与实物标准样.....	2
4.1 分类.....	2
4.2 等级.....	2
4.3 实物标准样.....	2
5 要求.....	2
5.1 基本要求.....	2
5.2 感官品质.....	2
5.3 理化指标.....	4
5.4 食品安全指标.....	4
5.5 净含量.....	4
6 试验方法.....	5
7 检验规则.....	5
7.1 取样.....	5
7.2 检验.....	5
7.3 判定规则.....	5
7.4 复验.....	5
8 标志标签、包装、运输和贮存.....	6
8.1 标志标签.....	6
8.2 包装.....	6
8.3 运输.....	6
8.4 贮存.....	6

前 言

本标准是绿春县茶叶产品系列的团体标准。T/LCCX 002 分为以下几个部分：

——第 1 部分：基本要求

——第 2 部分：绿茶

——第 3 部分：红茶

——第 4 部分：白茶

本部分为 T/LCCX 002 第 2 部分。

本标准参考 GB/T 1.1 给出的规则起草。

本标准由绿春县茶叶协会提出并组织实施。

本标准由绿春县茶叶协会归口。

本标准起草单位：绿春县茶叶协会、上海市茶叶行业协会。

本标准主要起草人：陶晓林、尚晓、白冰、朱开明、李永德、施七文、卢陈山、黄立新。

首批承诺执行本标准单位：绿春县绿鑫生态茶业有限公司、云南彤瑞茶业有限公司、绿春县大水沟生态茶业有限公司、绿春迅来茶业有限公司、绿春县玛玉茶厂、绿春县森泉茶业厂。

本标准于 2020 年 10 月 01 日首次发布。

绿春茶

第 2 部分：绿茶

1 范围

本部分规定了绿春绿茶的分类、等级与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本部分适用于以山茶属茶树种[*Camellia sinensis* (L.) O.kuntze]的芽、叶、嫩梢等为原料，经过摊放、杀青、揉捻、整形、干燥等工艺加工而成的，具有特定品质特征的绿春绿茶。

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，仅注日期的版本适用本文件。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
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 8309 茶 水溶性灰分碱度测定
GB/T 8310 茶 粗纤维测定
GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
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
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
T/LCCX 002.1《绿春茶 第1部分：基本要求》
《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第75号

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

绿春绿茶 Lvchun green tea

在云南省红河州绿春县行政区域范围内独特的地理环境条件下选用适宜的茶树品种种植、采摘的，山茶属茶树种的芽、叶、嫩梢等为原料，经过摊放、杀青、揉捻、整形、干燥等工艺加工而成的，具有符合本标准特征的绿茶，包括绿春特种绿茶、绿春炒青绿茶、绿春烘青绿茶以及绿春晒青绿茶等。

3.2

绿春特种绿茶 Lvchun special green tea

在绿春县行政区域范围内种植、采摘和加工的特种茶叶，如绿春银毫、绿春碧螺春等。

3.3

绿春炒青绿茶 Lvchun pan-fried green tea

在绿春县行政区域范围内种植、采用炒或滚的干燥工艺加工制成的茶叶。

3.4

绿春烘青绿茶 Lvchun baked-dried green tea

在绿春县行政区域范围内种植、采用烘的干燥工艺加工制成的茶叶。

3.5

绿春晒青绿茶 Lvchun sun-dried green tea

在绿春县行政区域范围内种植、采用日晒的干燥工艺加工制成的茶叶。

4 分类、等级与实物标准样

4.1 分类

绿春绿茶根据加工工艺的不同，分为绿春特种绿茶、绿春炒青绿茶、绿春烘青绿茶和绿春晒青绿茶。

4.2 等级

4.2.1 绿春特种绿茶按照产品感官品质的不同，分为：特种特等、特种一等。

4.2.2 绿春炒青绿茶按照产品感官品质的不同，分为：特级、一级、二级、三级。

4.2.3 绿春烘青绿茶按照产品感官品质的不同，分为：特级、一级、二级、三级。

4.2.4 绿春晒青绿茶按照产品感官品质的不同，分为：特级、一级、二级、三级。

4.3 实物标准样

绿春绿茶每种每个等级设一个标准样，每三年换样一次。实物标准样的制备应符合 GB/T 18795 的规定。

5 要求

5.1 基本要求

应符合 T/LCCX 002.1 的要求。

5.2 感官品质

5.2.1 绿春特种绿茶

应符合表 1 的规定。

表 1 绿春特种绿茶感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特种特等	肥嫩重实	匀整	匀净	嫩绿光润， 白毫显	嫩香持久	鲜爽醇	黄绿明亮	肥嫩多芽 匀整
特种一等	肥壮重实	匀整	净	墨绿润，显 白毫	清高持久	鲜浓醇	黄绿明亮	肥嫩匀整

5.2.2 绿春炒青绿茶

应符合表 2 的规定。

表 2 绿春炒青绿茶感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细嫩紧结 显锋苗	匀整	净	灰绿鲜嫩	鲜香清高 持久	鲜醇爽	嫩绿明亮	肥嫩柔软 黄绿明亮
一级	紧结重实 有锋苗	匀整	净	灰绿光润	香高浓郁	浓醇	黄绿明亮	肥嫩柔软 墨绿明亮
二级	较紧结、有 锋苗	尚匀整	稍有嫩梗	绿润	香高	醇厚	黄绿明亮	嫩绿明亮
三级	尚紧结	尚匀整	稍有嫩梗	尚绿润	纯正	浓尚醇	黄绿尚亮	嫩匀、黄绿

5.2.3 绿春烘青绿茶

应符合表 3 的规定。

表 3 绿春烘青绿茶感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细肥嫩 有锋苗	匀整	净	嫩绿油润	清香持久	鲜爽浓醇	黄绿明亮	嫩软匀齐 黄绿明亮
一级	肥嫩紧秀	匀整	净	墨绿油润	嫩香	鲜醇浓	黄绿透亮	嫩匀绿明 亮
二级	肥壮紧实	尚匀整	尚净	绿润	清香	醇厚	黄绿欠亮	嫩欠匀、绿
三级	紧实	尚匀整	稍有嫩梗	绿尚润	尚清香	尚浓	黄绿	尚嫩、尚绿 亮

5.2.4 绿春晒青绿茶

应符合表 4 的规定。

表 4 绿春晒青绿茶感官品质要求

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥嫩紧直、 显锋苗	匀整	净	墨绿有光 泽、显白毫	清香浓郁	醇厚回甘	黄绿明亮	芽头肥嫩 匀整，黄绿 亮
一级	肥嫩紧直、 有锋苗	匀整	净有嫩茎	墨绿尚润 显白毫	清香	浓醇	浅黄明亮	嫩匀带芽、 黄绿亮
二级	肥嫩紧结、 有锋苗	匀整	稍有嫩茎	墨绿尚润、 可见白毫	香醇	浓厚	黄绿亮	黄绿尚嫩
三级	肥大紧实	尚匀整	带嫩茎	墨绿欠匀、 可见白毫	纯正	浓尚醇	绿黄尚亮	尚匀整、带 红梗

5.3 理化指标

理化指标应符合表 5 的规定。

表 5 理化指标

项目 ^a	指标			
	特种	炒青	烘青	晒青
水分（质量分数）/%	≤	7.0		9.0
总灰分（质量分数）/%	≤	7.5		
粉末（质量分数）/%	≤	1.0		
水浸出物（质量分数）/%	≥	34.0		
粗纤维（质量分数）/%	≤	16.0		
酸不溶性灰分（质量分数）/%	≤	1.0		
水溶性灰分，占总灰分（质量分数）/%	≥	45.0		
水溶性灰分碱度（以 KOH 计）（质量分数）/% ^b		≥1.0；≤3.0		
茶多酚（质量分数）/%	≥	16.0		
儿茶素（质量分数）/%	≥	11.0		
a：粗纤维、茶多酚、儿茶素、酸不溶性灰分、水溶性灰分、水溶性灰分碱度为参考指标				
b：当以每 100g 磨碎样品的毫克当量表示水溶性灰分碱度时，其限量为：最小值 17.8；最大值为 53.6				

5.4 食品安全指标

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 感官品质检验按 GB/T 23776 的规定执行。
- 6.2 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。
- 6.3 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。
- 6.4 总灰分、水溶性灰分、酸不溶性灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。
- 6.5 水溶性灰分碱度检验按 GB/T 8309 的规定执行。
- 6.6 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。
- 6.7 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。
- 6.8 粗纤维检验按 GB/T 8310 的规定执行。
- 6.9 茶多酚和儿茶素检验按 GB/T 8313 的规定执行。
- 6.10 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。
- 6.11 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。
- 6.12 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，同一批投料生产、同一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

出厂检验项目为净含量、感官品质、水分、粉末。每批产品经检验合格、签发合格证后，方可出厂。

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，正常生产时每年进行至少 1 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) 国家监管部门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 复验

对检验结果有争议时，应对留存样或在同批产品中重新按照 GB/T 8302 规定加倍取样进行不合格项目的复验，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

产品标志应符合 GB/T 191 的规定。产品标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

产品包装应符合 GB/T 1070 的规定。

8.3 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。

8.4 贮存

产品的贮存应符合 GB/T 30375 的规定。应贮存于清洁、干燥、无异味的专用仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。
