

# 《贵州碾茶》团体标准编制说明

## 一、工作简况（包括任务来源、制定背景、起草过程等）

### （一）项目来源和主要起草单位

根据《贵州省绿茶品牌发展促进会团体标准管理办法(试行)》，团体标准《贵州你碾茶》已通过协会的项目审批，列入2025年团体标准制定计划工作安排。列入2025年团体标准制定计划,项目计划号：2026-T/GZTPA 000\*。本标准由贵州铜仁贵茶茶业股份有限公司牵头起草。

### （二）制定背景

抹茶，这种源自日本的特殊茶品，近年来在全球范围内掀起了阵阵热潮，从传统的茶道文化走向了广阔的大众消费市场，被广泛应用于食品、饮品、化妆品等多个领域，推动了抹茶行业的迅速发展。产量情况全球产量：近年来，全球抹茶产量呈现出稳步增长的趋势。据 QYR（恒州博智）的统计及预测，2023 年全球抹茶粉市场销售额达到了 14.36 亿美元，预计 2030 年将达到 30.11 亿美元，年复合增长率（CAGR）为 10.3%（2024-2030）。从产量地区分布来看，亚太地区是抹茶生产的主要集中地，其中日本和中国是全球最大的两个抹茶生产国<sup>[10]</sup>。中国产量：中国的抹茶产量增长迅猛，目前已是全球最大的抹茶生产国之一。2020 年中国抹茶产量达到 3916 吨，占全球的 55.72%，预计到 2025 年，中国抹茶的产量将达到 9112 吨左右，年复合增长率为 17.9%。浙江、贵州等省份是中国抹茶种植和生产的主要基地。

随着抹茶市场的不断拓展和消费需求的升级，全球抹茶产值也持续攀升。据相关报告，2023 年全球抹茶行业市场规模为 14.36 亿美元，预计到 2030 年将达到 30.11 亿美元。其中，饮用抹茶和添加剂用抹茶是抹茶市场的主要产品类型，在食品添加、饮品添加等领域应用广泛，分别占据了较大的市场份额。

全球抹茶企业数量众多，且分布广泛。日本作为抹茶的发源地和传统生产强国，拥有一批历史悠久、技术成熟的抹茶企业，如华莱士、山本山、Aiya 等，在高端抹茶市场占据重要地位。此外，美国、欧洲、东南亚等地区也涌现出了许多新兴的抹茶企业，共同推动了全球抹茶产业的发展。据不完全统计，全球具有一定规模的抹茶生产企业超过 500 家。中国抹茶企业数量近年来快速增长，已成为全球抹茶产业的重要力量。据中商产业研究院发布的报告，截至 2023 年，中国抹茶相关企业数量已超过 1000 家。其中，贵州贵茶、陕西爱尔寿有机茶业、绍兴皇家茶业、山东茶业、浙江连心茶业等企业在产品质量、市场份额、技术创新等方面表现突出，成为了中国抹茶行业的领军企业。

抹茶行业发展趋势市场需求增长：随着消费者对健康食品的关注度不断提高以及抹茶文化的广泛传播，抹茶在全球市场的消费需求将持续增长。尤其是在食品、饮料、保健品等领域，抹茶的应用将更加广泛，为抹茶行业的发展提供了广阔的市场空间。技术创新推动：企业将不断加大对抹茶生产技术的研发投入，提高抹茶的生产效率和产品质量，降低生产成本。同时，新的抹茶产品形式和口味也将不断涌现，满足消费者多样化的需求。产业整合加速：随着市场竞争的加剧，抹茶行业的产业整合将加速推进。大型企业将通过并购、重组等方式扩大规模，提高市场集中度；中小企业则将更加注重专业化、特色化发展，形成差异化竞争优势。综上所述，抹茶行业正呈现出良好的发展态势，产量、产值和企业数量不断增

长，未来发展前景广阔。

抹茶的生产加工，分为粗加工和精加工两段；粗加工一般在茶园基地就近完成，主要包含杀青、切叶、碾茶炉烘烤、梗叶分析、干燥等工艺步骤；而精加工一般在现代化的食品高标准工厂完成，主要包含除杂、复火、拼配、研磨、过筛等工艺步骤。从整个生产加工工艺过程来看，链条很长，且粗制厂大多就近茶园基地，一般较偏远、加工季节性强、交通不便；随着整个行业的不断发展、整合，催生了一批优秀的大型抹茶制造企业，如贵州铜仁贵茶茶业股份有限公司，2024年产抹茶销量达1200余吨。在政府和企业的共同努力下，逐渐形成了产业分工，即把粗制工厂和精制工厂分开，缩短产业链条，近年获得了极大增长。这个产业链的缩短，出现了上游粗制厂的终产品为“碾茶”，向下游精加工厂供货；“碾茶”作为终产品，需要一个执行标准，目前行业内没有任何关于碾茶这个产品的各级别标准。

抹茶风味市场影响力的不断增加，市面上也出现了以碾茶为原料的产品，如直接冲泡用的碾茶产品、以碾茶为只要原料的加香或加料等形式的调味产品、以碾茶为原料的DIY居家磨粉产品等，均是以碾茶作为一个成熟配料产品来使用的，碾茶急需做一个产品标准来填补标准空白。

### （三）主要工作过程

#### 1、起草阶段

2025年3月，与铜仁市检测院、贵州省卫生健康委员会、铜仁市职业技术学院、碾茶制作公司开会讨论《贵州碾茶》标准制订工作的具体事宜与计划。

2025年4月，成立以贵州铜仁贵茶茶业股份有限公司常务副总华连著为领导小组长，质量部总监王宜文为项目组长的《贵州碾茶》品牌标准修订编制工作组，明确了工作职责和工作任务。

2022年5-6月，收集了相关国家标准、行业标准和省内外标准等相关资料、并收集3年来“碾茶”生产数据与检验报告，起草《贵州碾茶》标准草稿，与生产企业讨论，并请专家进行复核提出修改意见，通过多次讨论修改，最终形成了《贵州碾茶》标准初稿。

2025年6月19日，由贵州省茶叶研究所、贵州省绿茶品牌促进会、铜仁市市场监管局、市疾控中心、市检测院、江口县茶办，以及有关专家、茶叶企业，先后到铜仁贵茶茶业股份有限公司（下称贵茶集团）举行座谈会，听取了《贵州碾茶》标准制订工作开展情况，提出了意见、建议和要求。按照座谈会议会议要求，由贵茶集团牵头编制标准立项申请表。

2025年7月29日，由贵州省绿茶品牌促进会牵头组成的立项申请审定会议通过，《贵州碾茶》标准制订工作正式获得立项。

2025年8月-11月，标准修订编制工作组多次到瓮安、德江、江口等地的茶园及碾茶加工厂，抹茶加工厂实地调研、操作、检测等方式获得产品数据；经过

多轮次讨论调整，在 11 月正式形成了征求意见稿。

## 2、征求意见阶段

2025 年 11 月~2026 年 4 月，省绿茶品牌促进会在协会官网上对《贵州碾茶》团体标准进行公开征求意见，同时发协会技术法规工作委员会微信群，广泛听取行业意见。共收到 1 单位提出的 10 条意见或建议。牵头单位对反馈意见进行分类、归纳、整理，组织起草组对 10 条反馈意见进行了逐条讨论、分析和研究，最终采纳了 8 条，不采纳 2 条。起草组按照征求意见处理结果修改标准文本及编制说明后，提交贵州省绿茶品牌促进会审查。

## 3、审查阶段

### 二、标准编制原则、主要内容及其确定依据

#### （一）标准制定原则

本标准的制定符合产业发展的原则，本着先进性、科学性、合理性和可操作性的原则以及标准的目标、统一性、协调性、适用性、一致性和规范性原则来进行本标准的制定工作。本标准依据《食品安全法》、《标准化法》、《团体标准管理规定》、GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》、GB/T 20000《标准化工作指南》系列标准、GB/T 20001《标准编写规则》系列标准等编写。

#### （二）标准主要内容及其确定依据

### 1 范围

本文件规定了贵州碾茶的规范性引用文件、术语和定义、分级与实物标准样、产品要求、检验方法、检验规则及标志标签、包装、运输与贮存，审评方法等要求。

本文件适用于贵州碾茶。

### 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	包装运输图示标志
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 食品中农药残留最大限量
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	预包装食品标签通则
GB/T 8302	茶 取样
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 18797	茶叶感官审评室基本条件
GB/T 23193	茶叶中茶氨酸的测定 高效液相色谱法
GB/T 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 23776	茶叶感官审评方法
GB/T 30375	茶叶贮存
GB/T 34778	抹茶
DB52/T 1358	贵州抹茶
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

国家市场监督管理总局令[2023]第70号 定量包装商品计量监督管理办法  
市场监管总局令[2025]第100号 食品标识监督管理办法

### 3 术语和定义

#### 3.1 贵州碾茶 Guizhou tencha

参考 GB/T 34778-2017《抹茶》中“3.1 抹茶”的定义：采用覆盖栽培的茶树鲜叶经蒸汽（或热风）杀青、干燥制成的叶片为原料，经研磨工艺加工而成的微粉状茶产品。同时突出贵州的地域特点。本标准将“贵州碾茶”定义为：在贵州省境内，对适宜的茶树品种茶园采用遮阳覆盖栽培技术管理后，采摘其鲜叶为原料，经贮青、切叶、蒸汽（或蒸汽加热风）杀青、干燥、梗叶分离等特定工艺，加工制成的、且主要作为抹茶原料的片状茶叶成品。

#### 3.2 蒸青碾茶 Steamed tencha

参考 GB/T 34778-2017《抹茶》中“3.1 抹茶”的定义：采用覆盖栽培的茶树鲜叶经蒸汽（或热风）杀青、干燥制成的叶片为原料，经研磨工艺加工而成的微粉状茶产品。为了区别杀青的方式，将纯用蒸汽的一类碾茶定义为蒸青碾茶。本标准将“蒸青碾茶”定义为：以适制的茶树品种经遮阳覆盖栽培技术管理后，采摘其鲜叶为原料，经前期贮青、切叶等工艺处理后，采用饱和蒸汽作为唯一热介质进行杀青，再经冷却、干燥、梗叶分离等工序制成的片状茶叶成品。

#### 3.3 混合蒸青碾茶 Mixed-steaming tencha

参考 GB/T 34778-2017《抹茶》中“3.1 抹茶”的定义：采用覆盖栽培的茶树鲜叶经蒸汽（或热风）杀青、干燥制成的叶片为原料，经研磨工艺加工而成的微粉状茶产品。为了区别杀青的方式，将用蒸汽同时混入热风杀青方式的一类碾茶定义为混合蒸青碾茶。本标准将“混合蒸青碾茶”定义为：以适制的茶树品种经遮阳覆盖栽培技

术管理后，采摘其鲜叶为原料，经前期贮青、切叶等工艺处理后，采用饱和蒸汽与热风并联的混合热介质进行杀青，再经冷却、干燥、梗叶分离等工序制成的片状茶叶成品。

### 3.4 覆盖香 The aroma produced by covering

参考 GB/T 34778-2017《抹茶》中“3.2 覆盖香”的定义，本标准将“覆盖香”定义为：茶树鲜叶经遮荫覆盖后加工制作成碾茶产品所特有鲜香细腻或有海苔香的特征香气。

## 4 分类、分级与实物标准样

### 4.1 分类、分级

4.1.1 蒸青碾茶：产品等级分为一级、二级、三级。

4.1.2 混合蒸青碾茶：产品等级分为一级、二级、三级。

4.2 产品的每一等级均设实物标准样，其品质为各等级茶品质的最低限，每两年更换一次。标准样制备按 GB/T 18795 规定执行。

## 5 碾茶产品要求

### 5.1 基本要求

应具有贵州碾茶的品质特征，无非茶类夹杂物，不着色，无添加色素。

### 5.2 感官品质

#### (2) 感官要求

纯抹茶参考 GB/T 34778-2017《抹茶》中对色泽的描述，保证产品在外观上接近抹茶特点的高颜值，同时具备产品本身的香气特点。而碾茶满足行业内的各类感官评判需求。本标准在抹茶感官对应的感官描述基础上，拔高要求增加一个级别描述。感官指标要求见表 1、表 2 规定。

表 1 蒸青碾茶感官品质要求

级别	外形	内质			
		汤色	香气	滋味	叶底
一级	呈片状，浓绿，匀净	青绿明亮	覆盖香显著或嫩玉米香	鲜醇	鲜绿、嫩匀
二级	呈片状，绿，较匀净	绿明亮	有覆盖香	醇正	绿、嫩尚匀
三级	呈片状，黄绿，尚匀净	黄绿亮	炉香、清甜香	平和	黄绿、尚匀

表 2 混合蒸青碾茶感官品质要求

级别	外形	内质			
		汤色	香气	滋味	叶底
一级	呈片状，鲜绿，匀净	绿明亮	有覆盖香	鲜醇	鲜绿、嫩匀
二级	呈片状，绿，较匀净	黄绿明亮	炉香、清甜香	醇正	绿、嫩尚匀
三级	呈片状，黄绿，尚匀净	黄绿	纯正	平和	黄绿、尚匀

### 5.3 理化指标

#### (3) 理化指标

**茶氨酸总量：**参考 GB/T 34778-2017《抹茶》中的茶氨酸总量；二级为 0.5%，一级为 1%，本标准拔高一个级别要求为 1.5%。

**水分：**直接引用 GB/T 34778-2017《抹茶》“表 2 理化要求”中要求水分 $\leq$ 6.0%。

**灰分：**直接引用 GB/T 34778-2017《抹茶》“表 2 理化要求”中灰分要求 $\leq$ 8.0%。

**粉末：**参考 GB/T 14456.1-2017《绿茶》“表 1 理化要求”中要求粉末（ $\leq$ 40 目）（质量分数） $\leq$ 1%；考虑到抹茶为高端产品，末可能与灰尘含量有关，此处较绿茶大幅提高要求至 $\leq$ 6%。

**红梗、麻梗及非茶类物质：**基于传统食品要求，对同源性异物和其他异物含量做一个规定。

详见表 3 规定。

表 3 理化指标

项目	指标		
	一级	二级	三级
水分/（g/100g） $\leq$	6.0		
总灰分/（g/100g） $\leq$	8.0		
粉末（ $\leq$ 40 目）（质量分数）/% $\leq$	6.0		
红梗、麻梗及非茶类杂质（质量分数）/% $\leq$	2.0		
茶氨酸总量（质量分数）/% $\geq$	1.5	1.0	0.5

### 5.4 安全指标

#### 5.4.1 污染物限量

**污染物限量：**应符合 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“其他类—茶叶”的有关要求。由于贵州地区铅的检测数据远由于国家标准中规定小于等于 5.0mg/kg；2024-2025 年贵茶检测数据显示平均值仅为 0.9，为了个别可能出现的较高值，本标准将铅和含量限制较高价标准提升 20%，设为小于等于 4.0mg/kg  
详见表 4 规定，其它指标应符合 GB 2762 的规定。

表4 污染物限量

项目	指标
铅（mg/kg） $\leq$	4.0

#### 5.4.2 农药最大残留限量

应符合 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中“饮料类—

茶叶”的有关要求。

## 5.5 净含量

为保障消费者和生产者、销售者的合法权益，国家市场监督管理总局第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》，规范定量包装商品的计量监督管理，因此本标准规定：“预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 感官品质

按 GB/T 34778-2017《抹茶》中附录 A 规定的方法检验。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 水分

按 GB 5009.3-2010《食品安全国家标准 食品中水分的测定》规定的方法测定。

#### 6.2.2 总灰分

按 GB 5009.4-2016《食品安全国家标准 食品中灰分的测定》规定的方法测定。

#### 6.2.3 粉末含量

采用 40 目筛，检验方法按 GB/T 8311 的规定执行。

#### 6.2.4 茶氨酸总量

按 GB/T 23193-2017《茶叶中茶氨酸的测定 高效液相色谱法》规定的方法测定。

### 6.3 安全指标

#### 6.3.1 污染物限量

按相应的食品安全国家标准方法测定。

#### 6.3.2 农药最大残留限量

按 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定的方法测定。

### 6.4 净含量

JJF 1070-2023《定量包装商品净含量计量检验规则》规定了定量包装商品净含量计量检验过程的抽样、检验和评价等活动的要求和程序。净含量检验方法按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 7 检验规则

本标准在检验规则中规定了“组批”、“抽样方法和数量”、“出厂检验”、“型式检验”和“判定规则”等 5 部分内容。

## 7.1 组批

根据产品实际生产情况，确定同一次投料、同一连续生产周期、同一规格的产品为一批次。

## 7.2 取样

参考《食品安全抽样检验管理办法》第十五条规定：“抽样数量原则上应当满足检验和复检的要求”，抽样方法和数量规定为：从每批产品中随机抽取样品，每批抽样量应满足检验和留样的要求。

## 7.3 出厂检验

每批产品出厂前须对感官品质、水分进行检验，若定量包装还需检验净含量。检验合格后由企业质量管理部门出具出厂检验报告方可出厂。

## 7.4 型式检验

正常生产时，每年应进行一次型式检验，同时也规定了 5 种其他需要型式检验的情况。

## 7.5 判定规则

分别对出厂检验和型式检验的判定规则做出了具体的规定。

7.5.1 出厂检验时，该批产品凡有一项不符合本文件要求，则判该批次产品为不合格产品，不准出厂。

7.5.2 型式检验时，一个项目不合格则判该产品不合格（理化指标除外），理化指标有一项不合格，允许双倍抽样复核，若该项目仍然不合格则判该产品不合格。

7.5.3 供需双方对检验结果有争议时，应对保存样进行复检，或同批产品中按 GB/T 8302 规定双倍取样，对有异议的项目复检，以复检结果为准，如意见仍不一致，可封样送法定质量检验机构仲裁。

# 8 标志标签、包装、运输和贮存

## 8.1 标志标签

标签应符合 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定。同时，按并应按第 4 章的要求标识分类分级。运输包装的标志应符合 GB/T 191《包装储运图示标志》的规定。

产品包装物上应有明显标志，标志应符合 GB/T 191 的规定，预包装食品标签应符合 GB

7718 的规定。

## 8.2 包装

包装要求应符合 GB 23350《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》的规定；包装材料应符合相关标准的规定，如 GB 4806.1《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》等标准的规定。

## 8.3 运输

运输工具应清洁卫生，防雨防晒，不得与有异气味，有毒物品混装混运。装运时严禁碰撞，保证产品和包装完整。

## 8.4 贮存

符合 GB/T 30375 规定。冷库要保持清洁卫生，干燥，仓库周围无异气味等污染源。

## 三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

本标准的制定填补了碾茶没有产品标准的空白；提高行业内抹茶原料的生产水平，能保障行业内碾茶质量安全，提升行业内碾茶在国际市场的影响力。

本标准发布实施后，可大大提高行业内碾茶的生产、销售，可覆盖全国茶叶类企业的产品制作标准，提升行业碾茶作为产品的销售模式，为茶企业增效、也增加茶企业的收入，推动茶行业的发展。

本标准提倡的有机肥和禁止化学农药的原料种植管护模式，茶园出产产品的健康属性品质增强了客户信心，生态种植模式对环境的保护也一定会慢慢形成理念的转变，为茶行业可持续发展奠定了良好基础。

## 四、与国际、国外有关法规和标准水平的比对分析

通过网络了解，目前国际标准终，与本标准有相同领域的有，欧盟、日本农药剂重金属标准。相应下一级茶品标准为 GB/T 34778-2017《抹茶》。

比对情况为：欧盟农药残留标准《EU396》规定农药残留 516 项；日本农药残留标准要求 233 项；本标准要求按照中国国家强制标准 GB 2763 执行，目前要求为 114 项。

国外有关法规相同领域的是日本国家法规，详见图片内容：

表1 名 称

1名称及び定義	
名 称	定 義
1煎茶	茶葉を蒸熱、揉捻、乾燥して製造したもの
2深蒸し煎茶	煎茶と同様な製造で、茶葉の蒸し時間を煎茶の2倍以上の時間で製造したもの
3玉露	一番茶の新芽が伸び出した頃からよしず棚などにコモ、簾、寒冷紗などの被覆資材で20日程度覆って、ほぼ完全に日光を遮った茶園（「覆下園」）から摘採した茶葉を煎茶と同様に製造したもの
4かぶせ茶	摘採前7日程度簾や寒冷紗などの被覆資材で覆った茶園から摘採した茶葉を煎茶と同様に製造したもの
5蒸し製玉露茶（グリ茶）	煎茶と同様な製造であるが、揉捻の工程のうち精揉工程を再乾燥等に代えて製造したもの。
6釜炒り製玉露茶（釜炒り茶）	煎茶の工程の蒸熱に代えて炒り、勾玉状の形状に製造したもの
7番茶又は川柳	新芽が伸びて硬くなった茶葉や古葉、葉などを原料として製造したものと及び茶類（一番茶、二番茶、三番茶など）との間に摘採した茶葉を製造したもの
8抹茶	碾茶（覆下栽培した茶葉を碾茶が等で揉まずに乾燥したもの）を茶臼等で微粉末状に製造したもの。＊注
9粉茶	仕上げ工程でふるい分けされた粉末状の茶をいう。蒸粉、切断された葉を含む
10芽茶	煎茶や玉露の仕上げ加工の工程で篩分けされた芽先のもの
11茶茶又は棒茶	煎茶の仕上げ工程で木釜分選機などで選別された茶の玉や葉柄を多く含む茶をいう
12粉末茶	茶を粉砕機等により粉末にしたもの。
13ほうじ茶	煎茶や番茶などを強い火で焙って製造したもの
14玄米茶	煎茶や番茶などに炒った米を加えたもの。
15炭合茶	蒸なった茶種を混合したもの。もっとも重量の多いお茶を末尾に記入する。（〇〇入り××茶を記載）
16固形茶	粉茶に水を加えて固めたもの
17インスタントティー	緑茶から水溶性固形成分を抽出し、これを濃縮、乾燥し、粉末状又は粒状にしたもの

＊「注」について

抹茶（碾茶）については、緑茶表示適正化推進委員会が名称及び定義を検討するに当たり、以下の用語の内容を整理し意義統一したものである。

1 名称は抹茶とする。定義は、碾茶を茶臼等で微粉末状に製造したもの。

2 「碾茶」とは、摘採期前に順施設等を利用して茶園をよしず、コモ、寒冷紗などの被覆資材で2～3週間程度覆った「覆下茶園」から摘採した茶葉を蒸熱し、揉まないで碾茶が等で乾燥させて製造したもの。この用語は、次のものを含むものとする。

① 覆下茶園には、新資材・簡易な被覆方法などの栽培管理技術など

② 碾茶が等には、次に示す機能を備えた非揮発製碾茶機など。

「碾茶が」とは、広がった状態の茶葉（蒸葉）が、コンベア上に敷布され、コンベアがトンネル状の乾燥室を通過する間に、内部の輻射・伝熱と熱風で茶葉が加熱乾燥される装置。乾燥室内には、通常3～5段のコンベアが

对比情况：日本国内对碾茶的定义大体指标为茶叶栽培过程有2-3周遮荫覆盖，经过碾茶炉烘烤的片状茶产品。

本标准：在工艺中要求也是茶叶栽培过程有2-3周遮荫覆盖，经过碾茶炉烘烤，的片状茶产品。再此基础上还增加了茶末、红梗、麻梗及非茶类物质等指标要求，相对应的国家标准，加严了感官、茶氨酸、铅的指标参数要求。

经比较：本标准在部分指标，尤其是重金属、杂质等安全性指标上和感官、茶氨酸等质量指标上有较大的领先幅度。

## 五、与有关法律、行政法规及相关标准的关系

与碾茶产品相关的国内标准有：GB 31608-2023 《食品安全国家标准 茶叶》、国家推荐性标准 GB/T 34778 《抹茶》。

## 六、重大分歧意见的处理过程及依据

无

## 七、涉及专利的有关说明

无

八、实施标准的要求，以及过渡期和实施日期的建议等

建议本标准批准发布后实施。

九、其他应当说明的事项

无

《贵州碾茶》团体标准起草工作组

2026年05月08日