ICS 67.140.10

X 55

|  |
| --- |
|       |

T/LPCX

黎平县茶叶产业协会团体标准

T/LPC 03—2020

|  |
| --- |
|       |

黎平雀舌茶

点击此处添加标准英文译名

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

|  |
| --- |
|  |
|       |

1. 2020 - XX - XX发布

2020 - XX - XX实施

黎平县茶叶产业协会   发布

前  言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1 部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准由黎平县茶叶产业协会提出并归口。

本标准起草单位：黔东南州市场监督管理局、黔东南州农业科学院、黎平县茶叶产业协会、黎平县市场监督管理局、黎平县茶叶产业发展局。

本标准主要起草人：石庆楠、杨永成、隋秀芳、陈建祥、杨珍桃、陈 亮、\*\*\*。

黎平雀舌茶

1. 范围

本标准规定了黎平雀舌茶的术语和定义、产地环境、分级和实物标准样要求、要求、试验方法、检验规则及标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于黎平雀舌茶。

1. 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 8310 茶粗纤维测定

GB/T 8311 茶粉末和碎茶含量测定

GB/T14456.1 绿茶第一部分：基本要求

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件

GB/T 23776 茶叶感官评审方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GH/T 1070 茶叶包装通则

NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则

DB52/T 621 贵州无公害茶叶产地环境条件

DB52/T 630 贵州茶叶加工场所基本要求

DB52/T 442.3 贵州绿茶 第三部分 扁形茶

DB52/T 636 贵州绿茶 扁形茶加工技术规程

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

1. 术语和定义

GB/T 14487确定的以及下列术语和定义适用于本文件。

黎平雀舌茶：采自贵州省黔东南州黎平县境内的茶树鲜叶为原料，按绿茶加工工艺加工而成，状如雀舌的绿茶。

1. 产地环境

选择生态环境良好，远离工矿区和公路、铁路干线，避开污染源等，并具有可持续生产能力的农业生产区域。环境质量应符合NY/T 391规定的要求。

1. 分级与实物标准样

黎平雀舌茶分为三个等级：特级、一级。产品的每个等级均应设实物标准样，为品质的最低界限，每三年更换一次，实物标准样的制备应符合GB/T 18795的规定。

1. 要求
	1. 原料（鲜叶）

芽叶完整、匀嫩、新鲜、无污染、无病虫斑、无非茶类杂物。分为三个等级：

特级：单芽

一级：一芽一叶

* 1. 产品

 品质正常，无劣变，无异味。不含非茶类夹杂物。不着色，不添加任何物质。

* 1. 感官品质

感官品质特征应符合表1的规定。

黎平雀舌茶感官品质特征

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 等级 | 外 形 | 汤 色 | 香 气 | 滋 味 | 叶 底 |
| 特级  | 扁平直，嫩绿鲜润，匀整，形似雀舌 | 嫩黄绿明亮 | 清香持久 | 鲜爽 | 细嫩完整，嫩绿明亮 |
| 一级  | 扁平尚直，绿鲜润，较匀整，形似雀舌 | 黄绿明亮 | 清香尚持久 | 鲜醇尚爽 | 细嫩尚完整，绿亮 |

* 1. 理化指标

理化指标应符合表2的规定，其它指标应符合DB52/T 442.2的规定。

黎平雀舌茶理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 特级 | 一级 |
| 水分 （质量分数）/% ≤ | 6.5 | 6.5  |
| 水浸出物（质量分数）/% ≥ | 42.0 | 41.0 |
| 总灰分（质量分数）/% ≤ | 6.0 | 6.0 |
| 粉末（质量分数）/% ≤ | 1.0 | 1.0 |
| 粗纤维（质量分数）/% ≤ | 10.0 | 11.0 |

* 1. 安全指标
		1. 污染物限量

铅含量限量应符合表3的规定，其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

黎平雀舌茶铅含量限量指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 指 标 | 单位 | 限 量 |
| 铅（以Pb计）≤ | mg/kg | 3.5 |

* + 1. 农药残留限量

应符合表4规定，其他农药残留限量应符合GB 2763的规定。

黎平雀舌茶农药残留限量指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 指 标 | 单 位 | 限 量 |
| 吡虫啉≤ | mg/kg | 0.2 |
| 草甘膦≤ | mg/kg | 0.5 |
| 虫螨腈≤ | mg/kg | 10.0 |
| 啶虫脒≤ | mg/kg | 0.2 |
| 联苯菊酯≤ | mg/kg | 2.0 |
| 茚虫威≤ | mg/kg | 2.0 |

* 1. 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

* 1. 加工
		1. 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

* + 1. 加工场所

应符合DB52/T 630的规定。

* + 1. 加工工艺

应符合DB52/T 634的规定。

1. 试验方法
	1. 感官品质

按GB/T 23776和GB/T 14487的规定执行。

* 1. 试样制备

按GB/T 8303的规定执行。

* 1. 水分

按GB 5009.3的规定执行。

* 1. 总灰分

按GB 5009.4的规定执行。

* 1. 粉末

按GB/T 8311的规定执行。

* 1. 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

* 1. 粗纤维

按GB/T 8310的规定执行。

* 1. 安全指标

按GB 2762和GB 2763的规定执行。

* 1. 净含量

按JJF 1070的规定执行。

1. 检验规则
	1. 组批

以同一茶叶品种、同一批投料生产或同一批次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次。同批次产品的品质和规格应一致。

* 1. 取样

按照GB/T 8302的规定执行。

* 1. 检验
		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。出厂检验的项目为感官品质、水分、粉末、净含量。

* + 1. 型式检验

型式检验项目为标准中6.2～6.6规定的项目，型式检验周期每年一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

a) 新产品试制时；

b) 若工艺或设备、原料有较大改变，可能影响产品质量时；

c) 停产后恢复生产时；

d) 正常生产定期检验时；

e) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

* 1. 判定规则

本标准6.2～6.6要求的项目，任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。对检验结果有争议时应对留存样或在同批产品中重新按GB/T 8302规定加倍抽样进行不合格项目的复验，判定结果以复验结果为准。

1. 标志标签、包装、运输和贮存
	1. 标志标签
		1. 标志

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

* + 1. 标签

应符合GB 7718的规定。

* 1. 包装

销售包装应符合GB 23350和GH/T 1070的规定，运输包装应符合GH/T 1070的规定。

* 1. 运输

应符合NY/T 1999的规定。

* 1. 贮存

应符合GB/T 30375的规定。产品保质期限为24个月。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_