

CS 67.140

X 55

T

团 体 标 准

T/5115YBAPS 012 -2020

地理标志产品 鹿鸣贡茶

Product of Geographical Indication Tribute tea in luming

(征求意见稿)

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

宜宾市标准化促进会 发布

目次

前言..	1
1 范围.....	2
2 规范性引用文件.....	2
3 术语和定义.....	2
4 保护范围.....	3
5 自然环境.....	3
6 茶叶种植技术和鲜叶采摘.....	3
7 加工技术	3
8 质量要求.....	4
9 检验方法.....	4
10 检验规则.....	5
11 标志、包装、运输、贮存、保质期.....	5
12 质量管理过程监督和控制.....	6
附录 A（规范性附录） 地理标志产品 鹿鸣贡茶保护范围图.....	8

前 言

本标准根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》和 GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》的规定编写。

本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由珙县市场监督管理局提出并归口。

本标准起草单位：四川省珙县鹿鸣茶业有限公司、宜宾市产品质量监督检验所。

本标准主要起草人：陈世敏、段萍、陈俊铭、刘燕梅、夏玉琼。

地理标志产品 鹿鸣贡茶

1 范围

本标准规定了地理标志产品鹿鸣贡茶的术语和定义、地理标志产品保护范围、自然环境、种植技术和鲜叶采摘、加工技术、质量要求、检验方法、判定规则、标志标签、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于批准保护的鹿鸣贡茶地理标志产品。

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。凡是注有日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本规范。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品中污染物限量
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- 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
- 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 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/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 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- 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 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
- NY/T 5018 茶叶生产技术规程
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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标准。

3.1

鹿鸣贡茶

四川省珙县境内海拔在 800 m~1200 m 之间的茶园中，早春采摘的茶芽为原料，按独特的工艺制作而成，具有“全芽匀齐完整、叶底嫩绿明亮、香气清雅高长、汤色绿艳明亮、滋味鲜爽醇厚”品

质特征绿茶产品。

4 保护范围

仅限于被批准的范围(见附录 A)。

5 自然环境

5.1 地形条件

茶园海拔 800 m~1200 m，坡度不大于 25°。

5.2 土壤条件

土壤呈酸性或微酸性，pH 值 4.5~6.5。非石灰岩发育成土，土层厚度大于 1 m，距地表 20cm 以内的土层有机质含量大于 1.5%、全氮含量大于 0.1%。

5.3 气候条件

年平均气温大于 10°C的年活动积温在 3500°C以上，极端最低气温不低于零下 5°C；年降水量大于 1200 mm，年日照时数小于 900 h。

6 茶园种植技术和鲜叶采摘

6.1 茶园种植技术要求

应符合 NY/T 5018 要求。

6.2 鲜叶采摘

6.2.1 采摘时间

开采时间宜在 2 月中旬至 4 月 5 日期间、且茶树蓬面达到 5%~10%时开园采摘。

6.2.2 采摘方法

应提手采。采下的芽叶应及时投入专门容器中，呈自然蓬松状态。

6.2.3 鲜叶保管

宜采用符合 GB 4806.1 要求的、通气性良好的竹藤容器盛装鲜叶，防止混入有毒、有害物质。应分级、分品类、分时段和分天气进行分别盛装鲜叶，及时送厂。

6.2.4 鲜叶标准

采下的鲜叶按重量计算，单芽比例大于 85%，其余为一芽一叶初展小于 15%，芽头、芽叶完整、均匀、新鲜和清洁。

7 加工技术

7.1 生产场所

加工环境应符合 GB 14881 的要求。

7.2 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

7.3 加工工艺

鲜叶→摊晾→杀青→摊凉→烘二青→摊凉回潮→做形→摊凉回潮→二次做形→摊凉→打磨→摊凉→毛火→摊凉→足火→摊凉→精制→成品→包装。

8 质量要求

8.1 感官要求

8.1.1 干评感官

应符合表 1 的规定。

表 1 鹿鸣贡茶干评感官要求

项目	要求
外形	翠绿油润, 稍有光泽
组织形态	全芽翠绿, 匀齐完整
香气	清雅高长
净度	无肉眼可见杂质

8.1.2 湿评感官

应符合表 2 的规定。

表 2 鹿鸣贡茶湿评感官要求

项目	要求
香气	清雅高长
汤色	嫩绿明亮
滋味	鲜爽醇厚
叶底	嫩绿明亮

8.2 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指标	检验方法
水 分/(%) ≤	5.0	GB 5009.3-2016
总灰分/(%) ≤	6.5	GB/T 8311-2013
碎末茶/(%) ≤	3.0	GB 5009.4-2016

8.3 卫生指标

8.3.1 污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。

8.3.2 农药最大残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。

8.4 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

9 检验方法

9.1 取样

按 GB/T 8302 的规定执行。

9.2 试样的制备

按 GB/T 8303 的规定执行。

9.3 感官指标检验

按 GB/T 23776 的规定执行。

9.4 卫生指标检验

9.4.1 污染物限量的检验：按 GB 2762 的规定执行。

9.4.2 农药最大残留限量的检验：按 GB 2763 的规定执行。

9.5 净含量的检验

按 JJF1070 的规定执行。

10 检验规则

10.1 取样

10.1.1 取样以“批”为单位，同一批投料生产，同一班次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应一致。

10.1.2 取样按 GB/T 8302 执行。

10.2 检验

10.2.1 出厂检验

10.2.1.1 检验项目为：感官要求、水分、总灰分、碎末茶、净含量。

10.2.1.2 每批产品经检验合格后方可出厂。

10.2.2 判定规则

10.2.2.1 凡有劣变、有污染、有异味者，该批产品判为不合格；

10.2.2.2 按本标准第8章要求的项目，任一项不合格者，该批产品判为不合格

10.2.2.3 本标准规定的出厂检验全部项目合格，该批产品判为合格。

10.3 复验

对检验结果有争议时，应对留存样或在同一批产品中重新按 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。

11 标志、包装、运输、贮存、保质期

11.1 标志

产品的标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 规定。

11.2 包装

包装应符合 GB 4806.1 、GB 23350 和 JJF1070 的规定。

11.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防雨、防暴晒；装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装混运。

11.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

11.5 保质期

常温下不超过 18 个月。

12 质量管理过程监督和控制

12.1 实现产品全程可追溯，应包含图 1 所有环节控制。

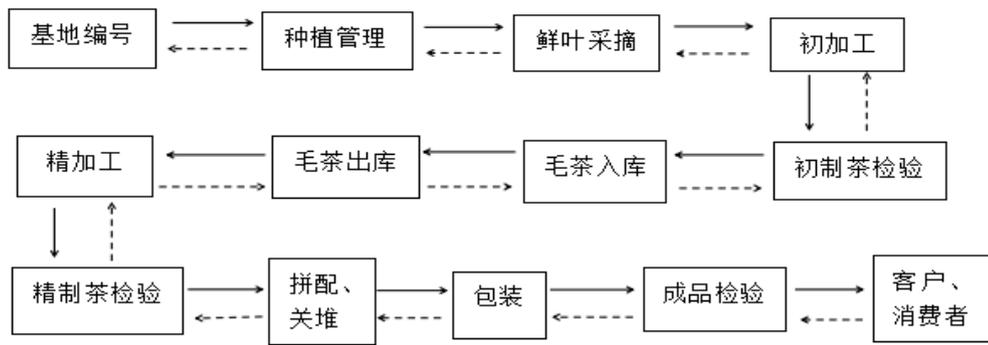


图1 质量管理过程

12.2 应对产品实物质量与全过程追溯环节记录进行核查，每年不少于1次。追溯记录存档不应少于3年。

附录A

(规范性附录)

地理标志产品 鹿鸣贡茶保护范围图

A. 1 地理标志产品 鹿鸣贡茶保护范围图

见图A.1的规定。



图A.1 地理标志产品 鹿鸣贡茶保护范围图