

团 体 标 准

T/QZAS 021—XXXX

南安石亭绿茶

Nananshiting green tea

（征求意见稿）

本稿完成日期：2020 年 12 月 1 日

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

泉州市标准化协会 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 分级与实物标准样..... 2

5 要求..... 2

6 检验方法..... 4

7 检验规则..... 5

8 标志标签、包装、运输和贮存..... 6

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》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专利的责任。

本文件由泉州市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

南安石亭绿茶

1 范围

本文件规定了南安石亭绿茶的术语和定义、分级与实物标准样、要求、试验方法、检验规则及标志标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于南安石亭绿茶。

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。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 8305 茶 水浸出物测定
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB/T 8310 茶 粗纤维测定
GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 14456.1 绿茶 第1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 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
GH/T 1070 茶叶包装通则
NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏 通则
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 确定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

南安石亭绿茶 Nananshiting green tea

以南安市丰州镇莲花峰区域内环境相似的周边地域的适制品种鲜叶为原料，按照南安石亭绿茶加工技术规程加工而成，具有特定品质的绿茶。

4 分级与实物标准样

- 4.1 按照原料标准，结合加工工艺和生产实际，南安石亭绿茶分为三个等级：特级、一级和二级。
- 4.2 产品的每一等级均应设实物标准样，为品质的最低界限，每两年更换一次。实物标准样的制备应符合 GB/T 18795 的规定。

5 要求

5.1 原料要求

为嫩、匀、鲜、净的正常芽叶。各级别芽叶新鲜、匀净，忌采病虫叶及其他非茶类杂物。

5.2 产品基本要求

- 5.2.1 品质正常，无劣变，无异味。
- 5.2.2 不含非茶类夹杂物。
- 5.2.3 不着色，不添加任何物质。

5.3 感官审评

感官品质应符合表 1 的规定。

表 1 南安石亭绿茶感官品质要求

等级	外形	汤色	香气	滋味	叶底
特级	银灰绿紧结、匀整	黄绿明亮	鲜嫩、花香持久	鲜浓醇	绿亮
一级	灰绿紧结、尚匀整	黄绿	嫩香、花香尚持久	醇爽	黄亮
二级	灰绿较紧结、欠匀整	绿黄	清香	醇正	黄绿

5.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定：其它指标应符合 GB/T 14456.1 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	特级	一级	二级
水分（质量分数）/（%） ≤	6.5	6.5	6.5
水浸出物（质量分数）/（%） ≥	41.0	40.0	38.0

表 2 （续）

项 目	指 标		
	特级	一级	二级
总灰分（质量分数）/（%） ≤	5.5	5.5	6.0
碎末茶（质量分数）/（%） ≤	4.5	4.5	5.0
粗纤维（质量分数）/（%） ≤	14.0	14.0	15.0

5.5 安全指标

5.5.1 污染物限量

污染物限量符合 GB 2762 的规定。

5.5.2 农药最大残留限量

农药最大残留限量符合 GB 2763 的规定。

5.6 净含量

定量包装产品的允许短缺量 JJF 1070 的规定。

5.7 加工要求

5.7.1 生产过程卫生要求

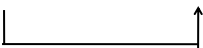
应符合 GB 14881 的规定。

5.7.2 加工工艺要求

5.7.2.1 工艺流程

鲜叶→摊青→杀青→初揉→烘（炒）二青→复揉、解块→炒三青→辉锅

5.7.2.2 摊青



5.7.2.2.1 场地要求

场地应清洁卫生、空气流通、无异味和外来粉尘。

5.7.2.2.2 摊青方式

将鲜叶摊放于摊青网（槽）或硬化地面上，厚度为 5 cm~10 cm，雨水叶应薄摊（有条件的加工厂应先用脱水机除去表面水再薄摊），并通微风，加快水分蒸发，含水量 68%~72%为摊青适度。

5.7.2.3 杀青

5.7.2.3.1 杀青要求

杀透杀匀，无红梗红叶、无焦边和爆点。

5.7.2.3.2 杀青方式

可采用滚筒机杀青、蒸热杀青等。

5.7.2.3.2.1 滚筒机杀青

要求投叶均匀、适量，火温稳定，适时排气。杀青叶变为暗绿，叶质柔软，手捏成团，并有弹性，折梗不断，无焦边，略显清香，杀青叶含水量 55%~62%为杀青适度。及时摊凉。

5.7.2.3.2.2 蒸热杀青

要求蒸汽温度稳定，杀青叶变为翠绿，叶质柔软，折梗不断，略显清香，含水量 60%~65%为杀青适度。及时摊凉。

5.7.2.4 初揉

采用揉捻机进行，装叶量以自然装满揉筒为宜。加压应掌握轻、重、轻的原则，以揉捻叶紧卷成条，有少量茶汁溢出沾附叶的表面为揉捻适度。

5.7.2.5 烘（炒）二青

5.7.2.5.1 烘二青

采用烘干机进行，二青叶适度的标准为：含水量 35%~40%，手捏茶叶有弹性，叶色绿，无水闷味，略有刺手感。及时摊凉。

5.7.2.5.2 炒二青

炒二青的适度标准同烘二青。

5.7.2.6 复揉、解块

采用揉捻机进行，装叶量以揉筒的 2/3 为宜，忌装叶过多。加压比初揉重，并掌握轻、重、轻的原则。以茶条紧卷、紧细、碎断较少为揉捻适度。

揉捻中产生的团块用解块机解散。

5.7.2.7 炒三青

炒三青的适度标准为含水量 10%~12%，条索收紧，有较强刺手感，手捻成片为适度。出锅摊凉。

5.7.2.8 辉锅

采用滚筒机辉锅提香，含水量 4%~6%，茶条紧卷，手捻成末，出锅摊凉。

6 检验方法

6.1 感官品质

按 GB/T 23776 和 GB/T 14487 的规定执行。

6.2 试样制备

按 GB 5009.3 的规定执行。

6.3 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

6.4 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

6.5 总灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

6.6 粗纤维

按 GB/T 8310 的规定执行。

6.7 碎末茶

按 GB/T 8311 的规定执行。

6.8 安全指标

按 GB 2762 和 GB 2763 的规定执行。

6.9 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

产品以批为单位。以同一生长轮次、同级鲜叶原料加工的产品为一批。同批同级产品的品质应一致。

7.2 抽样

抽样按照 GB/T 8302 的规定执行。

7.3 出厂检验

每批产品出厂前须对感官审评品质、水分、净含量、碎末、非茶类夹杂物进行检验，或按合同要求进行检验，检验合格后，附上合格证方能出厂。

7.4 型式检验

型式检验每半年一次，在下列情况下，应按照国家规定对产品进行型式检验，即对本文件 5.2~5.5 规定的项目进行检验，有下列情形之一时进行检验：

- a) 正常生产情况下每年生产一次；
- b) 因人为或自然因素是原材料或生产环境较大变化时；
- c) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时。

7.5 判断规则

7.5.1 检验结果全部符合本文件规定技术要求的产品，则判该批产品为合格；

7.5.2 凡劣变、有污染、霉变、有添加剂或质量安全指标中有一项不符合本文件要求，则判定该批产

品不合格。

8 标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

8.1.1 标志

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 标签

产品标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 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。

8.3 运输

应符合 NY/T 1999 的规定。运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。装卸时应轻装轻卸，严禁摔撞。

8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。在符合本文件贮存条件下，保质期为 24 个月。
