ICS 67.140.10

X55

|  |
| --- |
|       |

T/CSTEA

|  |
| --- |
|       |

永春佛手

 - - 发布

 - - 实施

永春县茶叶同业公   发布

团 体 标 准

前  言

本标准按GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由\*\*\*\*\*提出。

本标准由永春县茶叶同业公归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

永春佛手

1. 范围

本文件规定了永春佛手的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于永春佛手产品。

1. 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 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 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 21824-2008 地理标志产品 永春佛手

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30357.1 乌龙茶 第1部分：基本要求

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术语和定义

1. 术语和定义

GB/T 14487界定的及下列术语和定义适用于本文件。

* 1. 永春佛手

在永春佛手地理标志产品保护范围内的自然生态条件下，以佛手茶树品种的鲜叶、驻芽及嫩梢为原料，经萎凋、做青、杀青、揉捻（包揉）、烘干等独特工艺加工而成的茶叶产品。

1. 产品分类与等级
	1. 产品分类

永春佛手产品根据外形的不同，其类型分为颗粒型和条索型。

* 1. 产品等级

永春佛手产品分为特级、一级、二级、三级和四级。

1. 要求
	1. 基本要求

应符合GB/T 30357.1的要求，具有正常的色、香、味，无异味，无劣变。不含有非茶类物质，不着色、无任何添加剂。

* 1. 感官指标

5.2.1 颗粒型永春佛手产品感官品质应符合GB/T 21824-2008的要求。

5.2.2 条索型永春佛手产品感官品质应符合表1和表2的要求。

1. 感官品质要求（清香型）

|  |  |
| --- | --- |
| 级别 | 项目 |
| 外形 | 内质 |
| 形状 | 整碎 | 净度 | 色泽 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 壮结重实 | 匀整 | 洁净 | 砂绿油润 | 馥郁，品种香明显 | 醇厚甘爽 | 浅金黄清澈明亮 | 肥厚软亮、叶片红点明 |
| 一级 | 紧结重实 | 较匀整 | 较洁净 | 砂绿较润 | 清高、品种香较显 | 清醇较爽 | 金黄明亮 | 较肥厚软亮、叶片带红点 |
| 二级 | 较紧结 | 尚匀整 | 尚净 | 乌绿 | 较清纯、品种香尚显 | 尚清醇 | 橙黄尚亮 | 较软、尚匀 |
| 三级 | 尚紧结 | 尚匀 | 带细梗轻片 | 尚绿带褐 红 | 带清香 | 尚醇 | 深橙黄 | 尚软 |
| 四级 | 粗松 | 欠匀 | 有梗片 | 暗绿带褐红 | 纯正 | 纯正 | 深橙黄泛红 | 粗硬 |

表2 感官品质要求（浓香型）

|  |  |
| --- | --- |
| 级别 | 项目 |
| 外形 | 内质 |
| 形状 | 整碎 | 净度 | 色泽 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 壮结重实 | 匀整 | 洁净 | 乌褐油润 | 熟果香显、持久 | 醇厚回甘 | 金黄明亮 | 肥厚软亮、叶片红点明 |
| 一级 | 紧结重实 | 较匀整 | 较洁净 | 乌褐较润 | 熟果香较显，较持久 | 醇厚 | 橙黄明亮 | 软、匀亮 |
| 二级 | 较紧结 | 尚匀整 | 尚净 | 乌褐尚润 | 火功香 | 醇和 | 深橙黄 | 较软、尚匀 |
| 三级 | 尚紧结 | 尚匀 | 带细梗轻片 | 乌褐 | 纯正 | 尚醇 | 橙红 | 尚软 |
| 四级 | 粗松 | 欠匀 | 有梗片 | 乌褐略暗 | 高火 | 纯正 | 橙红略暗 | 粗硬 |

5.3 理化指标

产品理化指标应符合表4规定。

表3 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 水分g/100g  | ≤ 7.0 |
| 总灰分（以干物质计）g/100g  |  ≤ 6.5 |
| 水浸出物（质量分数）/%  | ≥ 32 |
| 碎茶（质量分数）/%  | ≤ 16 |
| 粉末（质量分数）/%  | ≤ 1.3 |

5.4 净含量

净含量要求应符合《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（2005）第75号令）的规定。

6 检验方法

6.1 感官品质

感官品质检验按GB/T 23776 的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1试样的制备按GB/T 8303 的规定执行。

6.2.2 水分检验按GB 5009.3 的规定执行。

6.2.3 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。

6.2.4 总灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.5 粉末、碎茶检验按GB/T 8311的规定执行。

6.3 净含量

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、同一条生产线、同一班次生产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

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。出厂检验项目为感官品质、水分、碎茶、粉末和净含量。

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，检验周期每年一次。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)国家法定质量监督机构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 复检

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

产品的标志标签应符合GB 7718的要求。产品标识管理应符合《国家质量检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》（质量监督检验检疫总局（2009）第123号令）。运输包装的储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

包装应符合GH/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

应符合GB/T 30375 的规定。

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