

团 体 标 准

T/xxxx ***—2021

青岛茶园有机肥施用技术规程

Technical regulation for organic fertilizer application
in QingDao tea plantation

2021-**-**

2021-**-**实施

青岛市茶叶协会发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 茶园有机肥种类和安全	2
5 青岛新建茶园有机肥施用	2
5.1 种类	2
5.2 用量	2
5.3 用法	2
6 青岛幼龄茶园有机肥施用	2
6.1 种类	2
6.2 用量	3
6.3 用法	3
7 青岛成龄茶园有机肥施用	3
7.1 种类	3
7.2 用量	3
7.3 用法	3

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》的规定起草。

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。

本文件由青岛万里江茶业有限公司提出。

本文件由青岛市茶叶协会归口。

本文件起草单位：青岛万里江茶业有限公司、青岛市崂山区农业农村局、青岛崂山茶协会、青岛北崂茶业有限公司、青岛碧海蓝田生态农业有限公司、青岛北方茶叶研究所。

本文件主要起草人：姜星、刘彬、宋春燕、江崇焕、张信凯、胡孝林、张俊鹏、林先勇。

青岛茶园有机肥施用技术规程

1 范围

本标准规定了青岛茶园有机肥种类和安全、新建茶园有机肥施用、幼龄茶园有机肥施用、成龄茶园有机肥施用。

本标准适用于青岛市常规种植茶园的有机肥施用。

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。

NY 525 有机肥料

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 茶园有机肥种类和安全

茶园有机肥主要种类有各类饼肥、畜禽粪肥、绿肥、秸秆、沼渣沼液肥、其他土杂肥、商品有机肥等。茶园用有机肥必须严格保证其安全性，重金属限量指标符合 NY 525 中 4.3 的要求。

5 青岛新建茶园有机肥施用

5.1 种类

饼肥、畜禽粪肥、商品有机肥等。

5.2 用量

饼肥每亩施200千克~300千克，或畜禽粪肥每亩施 350千克~450千克，或商品有机肥每亩施 300 千克~400 千克。

5.3 用法

茶园新建时，提前 3-4个月在种植行上开沟，沟深 50 厘米~60 厘米，沟底再松土 20 厘米~25 厘米，将腐熟的有机肥施入沟内，施用后覆土。

6 青岛幼龄茶园有机肥施用

6.1 种类

饼肥、畜禽粪肥、商品有机肥、绿肥、沼渣等。

6.2 用量

饼肥每亩施 100 千克~200 千克，或畜禽粪肥每亩施 200 千克~300 千克，或商品有机肥每亩施 150 千克~250 千克，绿肥每亩施 300 千克~400 千克，或沼渣每亩施 1000 千克~2000 千克。

6.3 用法

在秋季基肥时施用，平地缓坡茶园在离茶苗根颈 20 厘米~25 厘米处的行间开挖宽度 20 厘米~30 厘米、深度 20 厘米~30 厘米的施肥沟，山地或梯级茶园在上坡位置或内侧开深 20 厘米~30 厘米的施肥沟，将腐熟的有机肥施入沟内，施用后覆土。

7 青岛成龄茶园有机肥施用

7.1 种类

饼肥、畜禽粪肥、商品有机肥、秸秆、绿肥、沼渣沼液肥等。

7.2 用量

饼肥每亩施 150 千克~250 千克，或畜禽粪肥每亩施 300 千克~400 千克，或商品有机肥每亩施 200 千克~300 千克，或秸秆和绿肥每亩施 500 千克~600 千克，或沼渣每亩施 1500 千克~2000 千克，或沼液每亩施 2000 千克~2500 千克。

7.3 用法

在 9 月上旬前后施用。平地缓坡茶园在茶行中间位置开宽 20 厘米~30 厘米、深 25 厘米~30 厘米的施肥沟，山地和梯级茶园在上坡位置或内侧开深 25 厘米~30 厘米的施肥沟，将有机肥施入沟内，施用后覆土。不同种类有机肥轮换使用。

其中，沼液除在全年茶季结束后施用外，亦可作追肥施用，按全年总用量平均分配到基肥和各次追肥。作追肥使用时，宜在茶叶开采前 15 天~20 天，在离茶苗根茎 20 厘米~30 厘米处的行间浇灌。沼液施用时应以 4 倍清水稀释，防止烧苗。

团 体 标 准

T/xxxx ***—2021

崂山茉莉白茶

Laoshan Jasmine White Tea

2021-**-**

2021-**-**实施

青岛市茶叶协会发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品分类	2
5 要求	2
6 试验方法	3
7 检验规则	3
8 标志标签、包装、运输和贮存	4

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》的规定起草。

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。

本文件由青岛万里江茶业有限公司提出。

本文件由青岛市茶叶协会归口。

本文件起草单位：青岛万里江茶业有限公司、青岛北方茶叶研究所、青岛市崂山区农业农村局、青岛碧海蓝田生态农业有限公司、青岛崂山茶协会、青岛北崂茶业有限公司。

本文件主要起草人：刘彬、宋春燕、姜星、张信凯、江崇焕、胡孝林、林先勇、张俊鹏。

崂山茉莉白茶

1 范围

本标准规定了崂山茉莉白茶的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以崂山白茶为原料，配以茉莉鲜花，经特定工艺加工而成的崂山茉莉白茶系列产品。

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中百草枯等 43 种农药最大残留限量
- 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 22292 茉莉花茶
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB 370212/T 013—2017 崂山白茶生产加工技术规程
- 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令[2005]第 75 号
- 国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定 国家质量监督检验检疫总局令[2009]第 123 号

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文件。

3.1

崂山茉莉白茶 Laoshan jasmine white tea

以崂山白茶为原料，采用茉莉鲜花窈制加工而成的产品。

4 产品分类

崂山茉莉白茶根据鲜叶原料和加工要求的不同，分为特级、一级、二级 3 个级别。

5 要求

5.1 基本要求

品质正常，具有崂山茉莉白茶应有的风味和特征，产品洁净，无添加剂、无劣变、无异味、无污染。

5.2 原料要求

崂山白茶原料应符合 DB 370212/T 013—2017 的要求。茉莉花应饱满、完整、匀净，不含“青蕾”，新鲜无污染，无杂物。

5.3 感官品质

崂山茉莉白茶感官品质应符合表 1 的规定。

表1 崂山茉莉白茶感官品质

级别	项 目							
	外 形				内 质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	毫心较显、尚壮、叶张嫩	尚匀整	较洁净	灰黄绿、尚润	花香较鲜灵、有毫香	醇爽	浅橙黄、明亮	芽心较多、叶张嫩，尚明
一级	叶态尚紧卷	较匀	较洁净	尚灰绿黄	较浓纯	醇厚尚爽	橙黄、较明亮	稍有芽尖、叶张软尚亮
二级	叶态略卷稍展、有破张	尚匀	夹黄片铁板少量腊片略带花片	灰绿黄稍暗、夹红	尚浓纯	较厚	深橙黄、较明亮	叶张较粗、有红张、略带花片

5.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分（质量分数）/%	≤7.0
总灰分（质量分数）/%	≤6.5
粉末（质量分数）/%	≤1.0
水浸出物（质量分数）/%	≥35.0
花干含量（质量分数）/%	≤1.0

5.5 卫生指标

- 5.5.1 污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。
 5.5.2 农药残留限量指标应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官品质

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 总灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。
 6.2.4 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。
 6.2.5 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。
 6.2.6 茉莉花干检验按 GB/T 22292 的规定执行。

6.3 卫生指标

- 6.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。
 6.3.2 农药残留限量检验按 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定执行。

6.4 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、净含量、标签。

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) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时;
- c) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时;
- d) 生产设备发生重大变化时。

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 复验

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

产品的标签应符合 GB 7718 和《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定,产品的包装、储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 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。