ICS  67.140.10

**X** 55

 团 体 标 准

T/CSTEA 000\*\*-2021

武平绿茶

Wuping green tea

2021 - \*\*- \*\*发布

2021- \*\* - \*\*实施

海峡两岸茶业交流协会   发布

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。

本文件由武平茶叶协会提出。

本文件由海峡两岸茶业交流协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

武平绿茶

1. 范围

本文件规定了武平绿茶的分类、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于武平绿茶。

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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

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 9683 复合食品包装袋卫生标准

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

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

武平绿茶 Wuping green tea

以武平县境内生长的中小叶种茶树鲜叶为原料，按照摊青、杀青、整形、提香等工艺制成的绿茶。

1. 分类

武平绿茶产品分为梁野翠芽、梁野炒绿、梁野雪螺、梁野翠珠。

1. 要求
	1. 基本要求

应符合 GB/T 14456.1的要求。

* 1. 感官要求

5.2.1 梁野翠芽感官品质应符合表1的规定。

1. 梁野翠芽感官品质要求

|  |  |
| --- | --- |
| 等级 | 项目 |
| 外形 | 内质 |
| 条索 | 整碎 | 净度 | 色泽 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 扁平肥壮挺直 | 匀整 | 洁净 | 隐翠油润 | 鲜嫩高爽花香显 | 浓醇甘爽 | 嫩绿明亮 | 嫩绿明亮，肥壮嫩匀 |
| 一级 | 扁平、挺直 | 匀整 | 洁净 | 绿油润 | 清高 | 浓醇 | 绿明亮 | 绿明亮，嫩匀 |
| 二级 | 尚扁平 | 尚匀整 | 较净 | 黄绿尚润 | 清香 | 醇和 | 黄绿明亮 | 尚嫩，黄绿明亮 |
| 三级 | 欠扁平 | 尚匀整 | 尚净 | 黄绿 | 纯正 | 醇正 | 黄绿尚明 | 稍有摊张，黄绿尚明亮 |

5.2.2 梁野炒绿感官品质应符合表1的规定。

1. 梁野炒绿感官品质要求

|  |  |
| --- | --- |
| 等级 | 项目 |
| 外形 | 内质 |
| 条索 | 整碎 | 净度 | 色泽 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 紧结稍弯曲 | 匀整 | 洁净 | 银灰绿润 | 嫩香浓郁 | 鲜醇甘爽 | 亮绿清澈 | 翠绿明亮 |
| 一级 | 紧结稍弯曲 | 匀整 | 稍有嫩茎 | 灰绿润 | 清高 | 醇厚 | 绿明亮 | 绿嫩明亮 |
| 二级 | 紧实 | 尚匀整 | 有嫩茎 | 灰绿 | 清香 | 醇和 | 绿黄明亮 | 嫩黄绿明亮 |
| 三级 | 尚紧实 | 尚匀整 | 嫩茎较多 | 黄绿 | 纯正 | 平和 | 绿黄尚亮 | 稍有摊张，黄绿尚明亮 |

5.2.1 梁野雪螺（螺形）感官品质应符合表1的规定。

1. 梁野雪螺感官品质要求

|  |  |
| --- | --- |
| 等级 | 项目 |
| 外形 | 内质 |
| 条索 | 整碎 | 净度 | 色泽 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 螺条细紧 | 匀整 | 洁净 | 银绿润，白毫显露 | 嫩香清鲜，毫香显 | 鲜爽回甘 | 嫩绿带毫浑 | 嫩绿明亮亮、匀整 |
| 一级 | 螺条细紧 | 匀整 | 洁净 | 银绿，白毫显 | 嫩香持久 | 鲜醇 | 嫩绿 | 嫩，绿明亮 |
| 二级 | 螺条尚紧 | 尚匀整 | 较净 | 墨绿，白毫尚显 | 清香 | 醇厚 | 绿明亮 | 绿明亮，略含单张 |
| 三级 | 螺条欠紧 | 尚匀整 | 尚净 | 墨绿 | 纯正 | 醇和 | 绿尚明亮 | 尚嫩，含单张，绿尚亮 |

5.2.1梁野翠珠（珠形）感官品质应符合表1的规定。

1. 梁野翠珠感官品质要求

|  |  |
| --- | --- |
| 等级 | 项目 |
| 外形 | 内质 |
| 条索 | 整碎 | 净度 | 色泽 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 光滑紧结 | 匀整 | 洁净 | 深绿光润 | 鲜纯清高持久 | 鲜醇 | 浅绿明亮 | 嫩绿明亮、匀整 |
| 一级 | 光滑紧结 | 匀整 | 洁净 | 深绿润 | 浓纯 | 醇厚 | 黄绿明亮 | 黄绿明亮，尚嫩匀 |
| 二级 | 较紧结 | 尚匀整 | 较净 | 尚绿润 | 纯正 | 醇和 | 黄绿尚明 | 黄绿尚明，尚嫩尚匀 |
| 三级 | 尚紧结 | 尚匀整 | 尚净 | 黄绿 | 纯正 | 醇正 | 黄尚明 | 黄绿，有单张 |

* 1. 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 |
| 粉末（质量分数）/% ≤ | 1.0 |
| 总灰分（质量分数）/% ≤ | 7.5 |
| 水浸出物（质量分数）/% *≥* | 34.0 |

* 1. 卫生指标

5.4.1污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.4.2农药残留限量应符合GB 2763的规定。

* 1. 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

1. 试验方法
	1. 感官品质

按GB/T 23776的规定执行。

* 1. 理化指标

6.2.1试样的制备按GB/T 8303的规定执行。

6.2.2水分按GB 5009.3的规定执行。

6.2.3总灰分按GB 5009.4的规定执行。

6.2.4粉末按GB/T 8311的规定执行。

6.2.5水浸出物测定按GB/T 8305的规定执行。

* 1. 净含量

按JJF 1070的规定执行。

1. 检验规则
	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。

* 1. 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、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。

* 1. 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。

* 1. 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，以复检结果为准。

1. 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期
	1. 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191 的规定，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。

* 1. 包装

应符合GH/T 1070的规定。包装容器应用干燥、清洁、卫生、无异味、便于运输的材料制成，接触茶叶的包装材料应符合GB 9683、GB 4806.7、GB 4806.8、GB4806.9等标准的规定。

* 1. 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时必须有防雨、防潮、防曝晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

* 1. 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

* 1. 保质期

由生产者根据产品的类型、包装材料和贮存条件等因素自行确定。

参考文献

[1]《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)

[2]《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》(国家质量监督检验检疫总局（2009）第123号令)

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