

团 体 标 准

T/GDAQI XX—2022

客家清香型绿茶品质与评鉴

Methodology for quality evaluation of Green Tea

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

广东省质量检验协会 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 品质评鉴..... 1

 4.1 感官指标..... 1

 4.2 理化指标..... 2

 4.3 卫生指标..... 2

5 试验方法..... 2

 5.1 取样..... 2

 5.2 感官品质..... 3

 5.3 理化指标..... 3

 5.4 卫生指标..... 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。

本文件由仲恺农业工程学院提出。

本文件由广东省质量检验协会归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

客家清香型绿茶品质与评鉴

1 范围

本文件规定了客家清香型绿茶的术语与定义、品质鉴评及试验方法。
本文件适用于广东客家地区生产的清香型绿茶。

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 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/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 8304 茶 水分测定
GB/T 8305 茶 水浸出物测定
GB/T 8306 茶 总灰分测定
GB/T 8310 茶 粗纤维 测定
GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
GB/T 14487 茶叶感官审评术语
GB/T 23776 茶叶感官审评方法

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

客家清香型绿茶

以广东客家区域种植的小叶种茶叶为原料，经摊青、杀青、揉捻、炒青、辉干等工艺制成的具有独特清香气味的绿茶。

4 品质评鉴

4.1 感官指标

4.1.1 外形

客家清香型绿茶外形应符合表 1 的规定。

表 1 客家清香型绿茶外形

级别	外形			
	条索	整碎	净度	色泽
特级	紧结	匀整	净	绿润
一级	尚紧	匀整有嫩茎	较净	绿尚润
二级	紧实	尚匀整	尚净	绿
三级	尚紧实	尚匀整	有片梗	黄绿

4.1.2 其他感官指标要求

各等级客家清香型绿茶的香气、汤色、滋味、叶底应符合表 2 的要求。

表 2 客家清香型绿茶各等级品质要求

级别	香气	汤色	滋味	叶底
特级	清爽，清香，持久	清绿明亮	浓厚、鲜爽	柔嫩绿、匀亮、匀整
一级	清香，尚持久	绿明亮	浓醇、鲜爽	嫩绿、匀亮、尚匀整
二级	清香	黄绿明亮	醇和、尚爽	尚嫩黄绿、尚匀整
三级	纯正	黄绿尚明亮	平和	稍有摊张黄绿尚明亮

4.2 理化指标

理化指标均应符合表 3 的要求。

表 3 客家清香型绿茶理化指标

项目	指标
水分（质量分数）/%	≤ 6.0
水浸出物（质量分数）/%	≥ 37.0
总灰分（质量分数）/%	≤ 6.5
粉末（质量分数）/%	≤ 1.0
茶多酚（质量分数）/%	≥ 11.0
粗纤维（质量分数）/%	≤ 16.0
注：茶多酚、粗纤维为参考指标。	

4.3 卫生指标

农药残留限量、污染物限量应符合 GB 2763、GB 2762 标准要求。

5 试验方法

5.1 取样

5.1.1 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。

5.1.2 按 GB/T 8302 的规定取样。

5.2 感官品质

感官品质检验按照 GB/T 23776 规定的方法执行。

5.3 理化指标

5.3.1 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。

5.3.2 水分按 GB/T 8304 的规定执行。

5.3.3 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

5.3.4 总灰分按 GB/T 8306 的规定执行。

5.3.5 茶多酚按 GB/T 8313 的规定执行。

5.3.6 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

5.3.7 粗纤维按 GB/T 8310 的规定执行。

5.4 卫生指标

5.4.1 农药残留限量检测方法按 GB 2763 执行。

5.4.2 污染物限量检测方法按 GB 2762 执行。

参 考 文 献

- [1] GB/T 23776 茶叶感官审评方法
 - [2] GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
 - [3] GB/T 14456.3 绿茶 第3部分：中小叶种绿茶
-