

# T/TJTSS

## 团体标准

T/TJTSS 0005-2022

---

### 龙井茶

Longjing Tea

2022 - 04 - 30 发布

2022 - 05 - 01 实施

天津市茶叶学会

发布

# 目 次

|                        |   |
|------------------------|---|
| 前言                     | 1 |
| 1 范围                   | 2 |
| 2 规范性引用文件              | 2 |
| 3 术语和定义                | 3 |
| 4 产品分类、等级和实物标准样        | 4 |
| 4.1 产品分类与实物标准样         | 4 |
| 4.2 产品等级与实物标准样         | 4 |
| 5 要求                   | 5 |
| 5.1 基本要求               | 5 |
| 5.2 感官品质               | 5 |
| 5.3 理化及安全质量指标          | 5 |
| 5.4 包装材料和辅助材料要求        | 6 |
| 5.5 加工场地、周边环境及生产卫生规范要求 | 6 |
| 5.6 生产用水               | 6 |
| 5.7 净含量                | 6 |
| 6 检验规则                 | 6 |
| 6.1 出厂检验               | 6 |
| 6.2 型式检验               | 6 |
| 6.3 组批                 | 7 |
| 6.4 抽样                 | 7 |
| 6.5 判定规则               | 7 |
| 6.6 复检                 | 7 |
| 7 标签、标志、包装、运输、贮存       | 8 |
| 7.1 标签、标志              | 8 |
| 7.2 包装                 | 8 |
| 7.3 运输                 | 8 |

|              |   |
|--------------|---|
| 7.4 贮存·····  | 8 |
| 7.5 保质期····· | 8 |

全国团体标准信息平台

## 前 言

本标准依据GB/T 1.1-2019给出的规则起草。

本标准由天津市传胪茶业有限公司提出。

本标准由天津市茶叶学会标准化工作委员会归口。

本标准起草单位：天津市传胪茶业有限公司、云南省农业科学院茶叶研究所、天津市元祥鸿记茶业有限公司、天津津门茶文化中心、福建省芸茗茶叶有限公司、勐海县云茶科技有限责任公司、青岛职业技术学院茶叶研究所。

本标准主要起草人：郝连奇、浦绍柳、夏锐、张续周、范承胜、贾宁燕、范佰卿。

# 龙井茶

## 1 范围

本标准规定了龙井茶的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。本标准适用于龙井茶。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 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 5009.12 | 食品安全国家标准 食品中铅的测定     |
| GB 7718    | 预包装食品标签通则            |

GB/T 8302 茶 取样（GB/T8302—2013，ISO 1839：1980，NEQ）

GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及干物质含量测定（GB/T 8303—2013，ISO 1572：1980，MOD）

GB/T 8305 茶 水浸出物测定（GB/T 8305—2013，ISO 9768：1994，MOD）

GB/T 8310 茶 粗纤维测定（GB/T 8310—2013，ISO 15598：1999，MOD）

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量

GB/T 18650 地理标志产品龙井茶

GH/T 1115 西湖龙井茶

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件

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

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 龙井茶 longjing tea

以龙井茶地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政管理部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围(即杭州市西湖区(西湖风景名胜區)现辖行政区域为西湖产区杭州市萧山、滨江、余杭、富阳、临安、桐庐、建德、淳安等县(市、区)现辖行政区域为钱塘产区;绍兴市绍兴、越城、新昌、嵊州、诸暨等县(市、区)现辖行政区域以及上虞、磐安、东阳、天台等县(市)现辖部分乡镇区域为越州产区)内的适制龙井茶的茶树品种的鲜叶为原料,在地理标志产品保护范围内,机械加工采用摊青、青锅、摊

凉回潮、辉锅等工艺，手工加工采用“抓、抖、搭、撮、捺、推、扣、甩、磨、压”等手法制成的绿茶，具有“色绿、香郁、味甘、形美”的品质特征。

### 3.2 茶树品种

应选用龙井群体、龙井43、龙井长叶、迎霜、鸠坑种等经审（认）定的适宜加工龙井茶的茶树良种。

## 4 产品分类、等级与实物标准样

### 4.1 产品分类

#### 4.1 产品分类

龙井茶分为散装龙井茶、包装龙井茶、袋泡龙井茶三种类型。

##### 4.1.1 散装龙井茶

以龙井茶地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政管理部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围内，以适制龙井茶的茶树品种的鲜叶为原料加工的产品。

##### 4.1.2 包装龙井茶

以按《地理标志产品 龙井茶》（GB/T18650）生产的散茶为原料，在**原产地或销售地**分包的产品。

##### 4.1.3 龙井袋泡茶

以按《地理标志产品 龙井茶》（GB/T18650）生产的散茶为原料，在**原产地或销售地**通过加工形成一定的规格，用过滤材料包装而成的产品。

### 4.2 产品等级与实物标准样

4.2.1 产品等级依据感官品质要求分为：特级、一级、二级、三级。

4.2.2 各产品等级均设置实物标准样，为每个级的最低标准，每三年配换一次。

## 5 要求

### 5.1 基本要求

5.1.1 具有正常的色、香、味,不含有非茶类物质和添加剂，无异味，无异嗅,无劣变。

5.1.2 不得含有非茶类夹杂物，不着色，无任何添加剂。

### 5.2 感官品质

应符合表 1 规定。

表 1 感官品质

| 级别 | 外形         |       |     |           | 内质    |        |      |                | 试验方法       |
|----|------------|-------|-----|-----------|-------|--------|------|----------------|------------|
|    | 条索         | 色泽    | 整碎  | 净度        | 香气    | 滋味     | 汤色   | 叶底             |            |
| 特级 | 扁平光滑、挺直尖削  | 嫩绿鲜润  | 匀齐  | 洁净        | 清香持久  | 鲜爽醇厚   | 嫩绿鲜亮 | 匀齐、细嫩成朵、嫩绿鲜亮   | GB/T 23776 |
| 一级 | 扁平光滑、挺直    | 嫩绿尚鲜润 | 匀整  | 尚洁净       | 清香尚持久 | 尚鲜爽尚醇厚 | 嫩绿明亮 | 细嫩成朵、嫩绿明亮、尚匀齐  |            |
| 二级 | 扁平、尚光滑、尚挺直 | 绿润    | 匀整  | 尚洁净       | 清香    | 尚鲜     | 嫩绿明亮 | 尚细嫩成朵、尚嫩绿明亮、尚匀 |            |
| 三级 | 扁平、尚光滑、尚挺直 | 尚绿润   | 尚匀整 | 尚洁净、稍有青黄片 | 尚清香   | 尚醇     | 尚绿明亮 | 尚成朵、尚浅绿明亮、有嫩单片 |            |

### 5.3 理化和质量安全指标



理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目            | 指标              | 检测方法      |
|----------------|-----------------|-----------|
| 水分(质量分数)% ≤    | 6.5             | GB 5009.3 |
| 总灰分(质量分数)% ≤   | 6.5             | GB 5009.4 |
| 粉末和碎茶(质量分数)% ≤ | 1.0             | GB/T 8311 |
| 水浸出物(质量分数)% ≥  | 36.0            | GB/T 8305 |
| 污染物限量          | 应符合 GB 2762 的规定 | GB 2762   |
| 农药残留限量(非有机产品)  | 应符合 GB 2763 的规定 | GB 2763   |
| 农药残留限量(有机产品)   | 不得检出            | GB 2763   |

#### 5.4 包装材料和辅助材料要求

应符合 GB/T 24690 中 5.1、5.2 条款的规定。

#### 5.5 加工场地、周边环境及生产卫生规范要求

符合 GB 14881 的规定。

#### 5.6 生产用水

符合 GB 5749 的规定。

#### 5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检测按 JJF107 的规定执行，计算按 GB/T 9833.1 中附录 C 的规定执行。

### 6 检验规则

#### 6.1 出厂检验

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，出厂检验项目包括感官、水分、粉末和碎茶、净含量、标签标志。

#### 6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每年进行一次型式检验：有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品试制鉴定；
- b) 如原料、加工工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 更换设备，或者停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大出入时；
- e) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

6.2.2 型式检验项目包括标准第 5 章中的全部项目。

### 6.3 组批

在原料及生产条件基本相同的条件下，在生产和加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质规格和包装应一致。

### 6.4 抽样

按 GB/T8302 规定执行。

### 6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验时，凡不符合出厂检验项目的产品，均判为不合格产品，不得出厂。

6.5.2 型式检验时，凡不符合本标准第 5 章规定的产品，均判定该批产品不合格。

### 6.6 复验

对检验结果有争议时，应对留存样进行复验，或在同批产品中加倍随机抽样复检。重新取样应由交接双方会同进行。对有争议项目进行复验，以复检结果为准。

## 7 标志、标签、包装、运输和贮存

### 7.1 标志、标签

产品标签应符合 GB7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》、国家质量监督检验检疫总局令第 102 号（2007）《食品标识管理规定》和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》，营养标签应符合 GB28050《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》规定。包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合相应的国家食品安全标准。

7.2.2 销售包装应符合 GB/T1070 的规定。

7.2.3 外包装应牢固确保内容物在运输和贮存过程中不受挤压。

### 7.3 运输

运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等货物混运。运输途中应防止挤压、烈日曝晒、雨淋，装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。

### 7.4 贮存

7.4.1 贮存仓库应清洁、干燥、阴凉通风、无鼠虫害。严防受热和阳光暴晒，产品不得与潮湿地面接触，不得与有毒有害物质混贮。

7.4.2 贮存控制温度以 5℃左右为宜。

### 7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 18 个月。