

团体标准

T/QDCYH XXX—2022

崂山龙珠 Laoshan Longzhu

2022--发布

2022--实施

青岛市茶文化研究会发布

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 分级..... 2

5 加工工艺..... 2

6 要求..... 2

7 检验方法..... 3

8 检验规则..... 4

9 标志、包装、运输与贮存..... 5

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。

本文件由青岛市茶文化研究会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件首次发布于 年 月 日。

崂山龙珠

1 范围

本文件规定了崂山龙珠的术语和定义、分级、加工工艺、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存的技术要求。

本文件适用于崂山山脉范围内生产的崂山龙珠茶。

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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1070 茶叶包装通则

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/T 8302 茶 取样

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8310 茶 粗纤维测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎末茶含量的测定

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DB3702/T 297-2019 崂山龙珠

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 崂山龙珠

崂山龙珠选用崂山山脉范围内非设施栽培的适制茶树新梢芽叶。采摘时间每年5月15日～6月15日；8月20日～9月20日，用崂山龙珠茶特定加工工艺制作而成的绿茶。

3.2 特定工艺

特定工艺指摊放过程中鲜叶含水量去掉20%后进行杀青，茶叶卷曲成螺回潮3h以上，足火提香后包装入库。

3.3 崂山山脉

山脉以崂顶为中心，向四方延伸，尤以西北、西南两个方向延伸较长，形成了巨峰、三标山、石门山和午山四条支脉，崂山的余脉沿东海岸向北至即墨区的东部，西抵胶州湾畔，西南方向的余脉则延伸到青岛市区，形成了市区的十余个山头 and 跌宕起伏的丘陵地形。

4 分级

崂山龙珠分为特级、一级、二级。

5 加工工艺

鲜叶摊放→杀青→揉捻→解块→摊凉→初烘→摊凉→做形→摊凉→复烘→回潮→足火。

6 要求

6.1 鲜叶指标

崂山龙珠制作采用符合该茶定义规定的茶树幼嫩新梢为原料，各等级鲜叶质量标准符合表1规定。

表1 鲜叶质量指标

级别	要求		
	芽叶嫩度	芽叶质量要求	叶色
特级	一芽一二叶	芽叶相连、完整、舒展、节间短	绿
一级	一芽二叶	芽叶相连、完整、舒展、节间较短	绿
二级	一芽二三叶	芽叶相连、舒展	深绿

6.2 感官指标

崂山龙珠各等级茶叶的感官指标应符合表2规定。

表2 感官指标

等级	外形	内质
----	----	----

		汤色	香气	滋味	叶底
特级	盘花卷曲，匀整重实，绿润，有毫	浅绿，明亮	浓郁，栗香显	鲜醇爽口	柔软，黄绿明亮，芽叶完整
一级	盘花卷曲，较匀整，绿较润	黄绿，明亮	尚浓郁，带栗香	鲜醇	柔软，绿亮，芽叶完整
二级	盘花卷曲，较匀整，深绿尚润	黄绿较亮	纯正	浓醇	较柔软，绿明，较完整

6.3 理化指标

理化指标应符合表 3 规定。

表 3 理化指标

序号	项目	指标
1	水分	$\leq 6.5\%$
2	碎末茶	$\leq 4.0\%$
3	总灰分	$\leq 6.5\%$
4	水浸出物	$\geq 37.05\%$
5	粗纤维	$\leq 15.0\%$

6.4 食品安全指标

6.4.1 污染物限量应符合 GB2762 的规定。

6.4.2 农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定。

6.5 净含量

应符合 按 JJF 1070 的规定。

7 检验方法

7.1 感官品质

按 GB/T 23776 的规定方法检验。

7.2 理化指标

7.2.1 水分按 GB 5009.3 规定执行。

7.2.2 水浸出物按 GB/T 8305 规定的方法测定。

7.2.3 总灰分按 GB 5009.4 规定执行。

7.2.4 碎末茶按 GB/T 8311 规定的方法测定。

7.2.5 粗纤维按 GB/T 8310 规定执行。

7.3 食品安全指标

7.3.1 污染物限量应符合 GB2762 的规定执行。

7.3.2 农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定执行。

7.4 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

8 检验规则

8.1 组批与抽样

同一等级、相同工艺生产的茶叶为一批，抽样按 GB/T 8302 的规定方法进行。

8.2 出厂检验

产品应经企业质量检验部门检验合格并附合格证明方可出厂或入库，出厂检验项目为感官指标、水分、碎末茶、净含量。

8.3 型式检验

8.3.1 型式检验为本标准中规定的全部项目。

8.3.2 型式检验正常生产时每一年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- b) 停产 3 个月以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- d) 监督机构提出进行型式检验要求时。

8.4 判定规则

8.4.1 凡有劣变、异气味严重的或添加任何化学物质的产品，均判为不合格产品。

8.4.2 按本标准要求的項目，任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

8.5 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。

9 标志、包装、运输与贮存

9.1 标志

包装储运图示标注应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 的规定及其他相关要求。

9.2 包装

应符合 GH/T1070 的规定。

9.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.4 贮存

产品应贮存在 0℃~5℃的保鲜库中，保鲜库应干燥、避光、清洁，产品应离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。应符合 GB/T 30375 的规定。

