

团 体 标 准

T/QDCYH XXX—2022

崂山金螺 Laoshan Jinluo

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：青岛晓阳工贸有限公司、青岛市茶文化研究会、青岛市茶叶学会、青岛春茗堂茶文化传播有限公司。

本文件主要起草人：匡明如、匡新、薛秀英、魏嘉莹、张晶晶、纪小川、刘萌萌、刘宁、李孝诚、丁兆堂、王旭东。

本文件首次发布于 年 月 日。

崂山金螺

1 范围

本文件规定了崂山金螺茶的术语和定义、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金螺茶。

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 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 295-2019 崂山金螺

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 崂山金螺

崂山金螺选用崂山山脉范围内适制茶树良种芽叶。采摘时间每年5月10日～6月10日；8月15日～9月15日，用崂山金螺特定加工工艺加工制作而成的红茶。

3.2 特定工艺

特定工艺指加工过程使用曲毫机，温度150℃～170℃，时间60min左右，卷曲成螺，回潮3h以上后足火提香。

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

崂山金螺分为特级、一级、二级。

5 加工工艺

鲜叶摊放→萎凋→揉捻→解块→发酵→初烘→摊凉→做形→复烘→摊凉→足火提香。

6 要求

6.1 鲜叶指标

崂山金螺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

崂山金螺各等级茶叶的感官指标应符合表 2 规定。

表 2 感官指标

级别	外形	内质			
		汤色	香气	滋味	叶底
特级	盘花卷曲,乌黑 油润,匀净	橙红明亮	甜香高长	甜醇爽口	嫩匀红亮
一级	盘花卷曲,乌润 匀整	橙红	甜香	甜醇	红亮
二级	盘花卷曲,尚乌 润,匀整	橙红	甜香	甜尚醇	红尚亮

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	$\geq 35.0\%$

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 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。

7.3 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 按本标准要求的项目，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 及其他相关规定。

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。

