

团 体 标 准

T/CSTEA XXX—2023

云霄黄观音

Yunxiao Huangguanyin

（征求意见稿）

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

海峡两岸茶业交流协会 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 产品分类、分级和实物标准样..... 1

 4.1 产品分类、分级..... 2

 4.2 实物标准样..... 2

5 要求..... 2

 5.1 原料..... 2

 5.2 加工工序..... 2

 5.3 感官品质..... 2

 5.4 理化指标..... 4

 5.5 质量安全指标..... 4

 5.6 净含量..... 4

6 试验方法..... 4

 6.1 取样..... 4

 6.2 感官品质..... 4

 6.3 理化指标..... 4

 6.4 安全指标..... 5

 6.5 净含量..... 5

7 检验规则..... 5

 7.1 取样..... 5

 7.2 检验..... 5

 7.3 判定规则..... 5

 7.4 复检..... 5

8 标志标签..... 5

9 包装、运输、贮存和保质期..... 6

 9.1 包装..... 6

 9.2 运输..... 6

 9.3 贮存..... 6

 9.4 保质期..... 6

参考文献..... 7

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由云霄县海峡两岸茶业交流协会提出。

本文件由海峡两岸茶业交流协会归口。

本文件起草单位：云霄县海峡两岸茶业交流协会、 。

本文件主要起草人： 。

云霄黄观音

1 范围

本文件规定了云霄黄观音的分类、分级和实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志标签及包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以云霄黄观音品种鲜芽（毛茶）为原料，采用特定加工工艺制成的产品。

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/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 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/T 14487 茶叶感官审评术语
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB/T 30375-2013 茶叶贮存
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

云霄黄观音 Yunxiao Huangguanyin

以漳州市云霄县辖行政区域内，自然生态环境条件下种植的黄观音茶树品种的鲜叶（毛茶）为原料，经采摘、萎凋（晒青、晾青）、做青（摇青、晾青）、杀青、揉捻、烘干等工序的特殊制作工艺加工而成，具有独特花香蜜韵特征的产品。

4 产品分类、分级和实物标准样

4.1 产品分类、分级

产品分类、分级见表 1。

表 1 产品分类、分级

类别	清香型	浓香型
等级	特级	特级
	一级	一级
	二级	二级
	三级	三级

4.2 实物标准样

各类产品各等级均设实物标准样，每三年更换一次。

5 要求

5.1 原料

以漳州市云霄县辖行政区域内的黄观音茶树鲜叶（毛茶）为原料。

5.2 加工工序

采青→萎凋（晒青、晾青）→做青（摇青、晾青）→杀青→揉捻→烘干→定级→归堆（拼配）→分级付制→拣剔→拼配→匀堆→复烘→摊凉→包装→成品茶。

5.3 感官品质

5.3.1 基本要求

产品清洁，具有正常的色、香、味，不含有非茶类物质和添加剂，无劣变、无异味、无污染。

5.3.2 清香型

清香型感官品质应符合表 2 的要求。

表 2 清香型云霄黄观音感官指标

级别	项 目							
	外 形				内 质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结 壮实	青褐油 润露蜜 黄	匀整	洁净	花香馥郁持 久、品种香显	清醇回甘 蜜韵显	橙黄 明亮	柔软 红边显

一级	紧结 较壮实	青褐润 稍露蜜 黄	匀整	洁净	花香清高持 久、品种香显	清醇回甘 有蜜韵	橙黄 明亮	较柔软 带红边
二级	较紧结	乌褐尚 润带黄	尚匀整	较洁净	清香尚持久 有品种香显	清醇有回 甘	橙黄 尚亮	较柔软
三级	尚紧结	乌褐带 黄	尚匀整	略带黄片	纯正略有花 香	醇略涩	橙黄	尚柔软

5.3.3 浓香型

浓香型按感官品质应符合表 3 的要求。

表 3 浓香型云霄黄观音感官指标

级别	项 目							
	外 形				内 质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结 壮实	乌润露 蜜黄	匀整	洁净	花香浓纯持 久、品种香显	醇厚蜜韵 显	橙黄 清澈 明亮	软亮 匀整 红边显
一级	紧结 较壮实	乌润稍 露蜜黄	匀整	洁净	花香浓纯较 持久、品种香 明	醇厚蜜韵 尚显	橙黄较 明亮	软亮 匀整 红边显
二级	较紧结	乌尚润 带黄褐	较匀整	较洁净	花香较浓、有 品种香	醇和有蜜 韵	橙黄 尚亮	较柔亮 有红边

三级	尚紧结	乌棕褐	尚匀整	略带黄片	略有花香	平和稍粗	橙黄 欠亮	厚实有红边
----	-----	-----	-----	------	------	------	----------	-------

5.4 理化指标

应符合表 4 的要求。

表 4 云霄黄观音理化指标

项 目	指 标
水分(质量分数)/% $\leq$	7.0
水浸出物(质量分数)/% $\geq$	32
总灰分(质量分数)/% $\leq$	6.5
碎茶(质量分数)/% $\leq$	16
粉末(质量分数)/% $\leq$	1.3

5.5 质量安全指标

5.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.5.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 取样

应按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2 感官品质

应按 GB/T 23776 的规定执行。

6.3 理化指标

6.3.1 试样制备应按 GB/T 8303 的规定执行。

6.3.2 水分检验应按 GB/T 8304 的规定执行。

6.3.3 水浸物检验应按 GB/T 8305 的规定执行。

6.3.4 总灰分检验应按 GB/T 8306 的规定执行。

6.3.5 碎末茶检验应按 GB/T 8311 的规定执行。

6.4 安全指标

6.4.1 污染物限量检验应按 GB 2762 的规定执行。

6.4.2 农药残留限量检验应按 GB 2763 的规定执行。

6.5 净含量

应按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 取样

取样以“批”为单位，以同一批投料生产、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。抽样方法按GB/T 8302的规定执行。

7.2 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、总灰分、粉末碎茶和净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为第5章要求的全部项目，检验周期为每年一次。有下列情况之一时，应对产品质量进行型式检验：

- a) 如原料有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 生产地址、生产设备或加工工艺发生较大变化，可能影响茶叶产品质量时；
- c) 停产一年以上又恢复生产时；
- d) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部符合本文件第 5 章要求的全部项目，则判定该批产品合格。

7.3.2 检验结果中任何一项不符合要求，则判定该批产品不合格。

7.4 复检

对检验结果有争议时，应对留存样进行复检或同批产品中重新按GB/T 8302规定加倍取样，对有争议的项目进行复检，以复检结果为准。

8 标志标签

产品标志标签应符合GB 7718的规定。产品运输包装上的储运图示标志应符合GB/T 191规定。

9 包装、运输、贮存和保质期

9.1 包装

应符合GH/T 1070和GB 23350的规定。

9.2 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.3 贮存

符合GB/T 30375的规定。

9.4 保质期

在符合本规定的包装、运输、贮存条件下，清香型产品保质期 24 个月、浓香型保质期 36 个月。

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）令第 75 号令）
-