

团 体 标 准

T/GZTA-004—2023

晴 隆 早 春 茶

——贵隆小兰花

Qinglong early spring tea

——Guilong little orchid

按照标准内容的功能将标准划分为术语标准、符号标准、分类标准、试验标准、规范标准、规程标准、指南标准。

规范标准，为产品、过程、或服务规定需要满足的要求并且描述用于判定该要求是否得到满足的证实方法的标准。

规程标准，为活动的过程规定明确的程序并且描述用于判定该程序是否得到履行的追溯/证实方法的标准。

指南标准，以适当的背景知识提供某主题的普遍性、原则性、方向性的指导，或者同时给出相关建议或信息的标准。

2023-06-20 发布

2023-06-20 实施



目 次

前言	III
引言	3
1 范围	4
2 规范性引用文件	4
3 术语和定义	4
4 产品界定地理范围	5
5 自然环境、茶树品种与栽培技术	5
6 鲜叶要求	5
7 加工工艺	6
8 分级及检验要求	6
9 检验方法及规则	7
10 标志、标签、包装、运输和贮存、保质期	9

前 言

本标准根据 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。

本标准由晴隆县茶业公司提出。

本标准由贵州省茶叶协会归口。

本标准起草单位：晴隆县茶业公司、晴隆县茶叶产业发展中心、贵州省茶叶协会、贵州大学茶学院。

本标准起草人：田连启、赵玉平、刘建军、于新国、蒲蓉、牟杰、李定郁、蔡国威、刘蔚蓝、赵仁希、杨来祥、舒凯怡、郑金刚、刘胜江、王霖、刘邦芝、赵诚诚、易霞、韩丹、田璐萍。

引 言

“茶源圣地、翠华晴隆”。晴隆县位于云贵高原中段、贵州省西南部，国土面积 1331 平方公里，是抗战生命线史迪威公路“二十四道拐”所在地，国家非物质文化遗产“阿妹戚托”发源地，更是世界茶树起源地和世界上唯一茶籽化石发祥地，被誉为“世界茶源地、中国早茶乡”。晴隆县种茶历史悠久，茶文化底蕴深厚，茶产业一直是晴隆县的传统优势产业，因特殊的地理气候条件，晴隆茶叶形成了“古、早、净、香”的显著特点，喝着春茶过春节，在晴隆是常态。每年的早春二月，晴隆早春茶大量上市，全国各地的采购商云集晴隆，大量采购优质的晴隆早春茶。经过多年的发展，“晴隆绿茶”被列为国家地理标志证明商标和国家地理标志保护产品，在晴隆早春茶中，特别具有代表性的是“贵隆小兰花”，该产品采用摘自县境内海拔 1400 米——1600 米高山生态茶园，以惊蛰至清明前茶树细嫩芽稍的本地群体种为原料，经特殊工艺精制而成，其外形芽叶相连成朵，自然舒展，冲泡后如兰花初放，汤色清澈明亮，兰花香气悠长，滋味鲜醇爽口。按茶叶感官要求分为特级、一级、二级。

贵隆小兰花

Guilong little orchid

1 范围

本标准规定了贵隆小兰花的术语和定义、界定范围、生长环境与栽培技术、鲜叶要求、加工工艺、产品分级检验要求、检验方法及规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

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，仅所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/T 191-2016 包装储运图示标志
GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763.1-2022 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4-2016 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 7718-2021 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8302-2013 茶 取样
GB/T 8303-2013 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
GB/T 8305-2013 茶 水浸出物测定
GB/T 8310-2013 茶 粗纤维测定
GB/T 8311-2013 茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 14456.1-2017 绿茶 第1部分:基本要求
GB/T 14456.3-2017 绿茶 第3部分:中小叶种绿茶
GB/T 23776-2018 茶叶感官审评术语
GB/T 23776-2018 茶叶感官审评方法
GB/T 30375-2013 茶叶贮存
GB/T 32744-2016 茶叶加工良好规范
GH/T 1070-2021 茶叶包装通则
JJF 1070-2021 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件
SB/T 10037 红茶、绿茶、花茶 运输包装

3 术语和定义

GH/T1124-2016 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 贵隆小兰花 guilong little orchid

3.2 产于界定范围内，按本标准规定的工艺制成具有“兰草色、兰花香、兰花形”“三兰”典型特征的烘青绿茶。

3.3 产品符合 GB/T 14456.1-2017 和 GB/T 14456.3-2017 的要求。

4 界定地理范围

贵隆小兰花茶保护以贵州省黔西南州晴隆范围内,地理坐标东经 $105^{\circ} 01' - 105^{\circ} 25'$, 北纬 $25^{\circ} 33' - 26^{\circ} 11'$ 之间。辖莲城街道、沙子镇、碧痕镇、大厂镇、鸡场镇、花贡镇、中营镇、马场乡、紫马乡、安谷乡,共 10 个乡镇镇(街道)行政区域内,域内南北长 69 公里,东西宽 33 公里总面积约 1327.3 平方公里(见附件 1 地图)。

5 自然环境、茶树品种与栽培技术

5.1 自然环境

5.1.1 境内属高原峡谷区,最高点,海拔 2025 米,最低点海拔 543 米,海拔高差达 1482 米,具有垂直气候的特点,茶园分布在 1400 米至 1600 米区间。

5.1.2 属温凉湿润的高原亚热带季风气候区,气候温和,光能资源较好,年均日照时数 1462 小时,全年总辐射量为 103.26 千米/cm,雨水充沛,年平均气温 14°C ,总降水量在 1500-1650 毫米之间,无霜期约 320 天。

5.1.3 土壤类型为黄棕壤,有机质含量高,土壤 pH 在 5.5-6.5。

5.2 茶树品种

界定范围内表现优良的本地群体种、黔茶 1 号、黔茶 8 号三个茶树良种。

5.3 栽培技术

5.3.1 茶园开垦

坡地按等高线深沟吊槽,吊槽深约 50cm,宽约 30cm, 15° 至 25° 的山坡地整修等高水平梯。

5.3.2 栽植规格

单行条栽规格: $150\text{cm} \times 33\text{cm}$, 每丛定植 2 株-3 株,约 4000 株 / 667 m^2 。

双行条栽规格: $150\text{cm} \times 40\text{cm} \times 33\text{cm}$, 每丛定植 2 株-3 株,约 6000 株 / 667 m^2 。

5.3.3 种植时间

秋栽 10 月上中旬,春栽 2 月中下旬。

5.3.4 定型修剪

第 2 年春茶前,在上次定剪的剪口上提高 10cm-15 cm 修剪;第 3 次定型修剪可在次年春茶采摘后进行,在第 2 次剪口上提高 15cm-20cm,当树高达 70cm、树幅达 8cm 时,投入生产茶园管理。

5.3.5 耕作除草

每年春茶前后进行两次中耕浅锄,深度 10 cm-15 cm;每年 9 月-10 月对茶园行间进行深耕一次,深度 20 cm-30 cm。结合耕作进行除草。

5.3.6 肥培管理

幼龄茶园和成龄茶园重施有机肥,培肥土壤;成龄茶园在开春时施催芽肥,在 9 月到 10 月结合深耕施基肥。

5.3.7 病虫害防止

严禁使用国家明令禁止和不得在茶树上使用的农药。

化学农药严格按照规定安全使用标准施用。

6 鲜叶

6.1 鲜叶采摘及鲜叶管理技术

6.1.1 鲜叶采摘时间为惊蛰至清明前后。

6.1.2 贵隆小兰花鲜叶采摘一芽一叶初展至一芽二叶正常芽梢,坚持“早采、嫩采、勤采”的原则,要求鲜叶的嫩度、色泽、大小一致,保持鲜叶新鲜、清洁、无损伤。

6.1.3 采摘标准要求见表 1,及时摊放在软篾匾或萎凋槽内,厚度 3cm 左右,轻放、薄摊。摊放

5-7h，每 2h 轻翻一次。雨水叶、露水叶要适当延长摊放时间。

表 1 贵隆小兰花茶鲜叶标准要求

等级	要求
特级	一芽一叶初展≥90%
一级	一芽一叶初展≥50%，一芽一叶≤50%
二级	一芽一叶≥70%，一芽二叶初展≤30%

7. 加工工艺

7.1 工艺流程：鲜叶采摘→ 摊凉→ 杀青→ 理条→ 初烘→ 足烘。

7.2 杀青。杀青前适度轻摇茶青一次，高温快杀温度 230℃~250℃，杀青后色泽由青绿转变成翠绿，兰花香显。

7.3 杀青后摊凉走水 1h 理条，每槽投叶量 80g~100g，理条程度以达到条型使芽叶靠拢。

7.4 烘干。初烘温度 100℃~110℃，70%干摊凉 1h 后足烘温度 70℃— 80℃，烘至水分≤6%。

8. 产品分级及检验要求

8.1 分级

贵隆小兰花按茶叶感官要求分为特级、一级、二级。

8.2 感官指标

采用上述鲜叶标准要求制成的各级茶叶的感官品质应符合本级特征要求，感官要求见表 2。

表 2 贵隆小兰花感官品质标准要求

级别	项目				
	外形	香气	汤色	滋味	叶底
特级	成朵翠绿 匀润、显毫	兰花香嫩清香 长、鲜爽持久	嫩绿 清澈明亮	鲜醇 回甜	嫩绿明亮 匀齐
一级	成朵翠绿 匀润	兰花清香 、鲜爽	嫩绿 清澈	醇厚 鲜爽	嫩黄绿明亮 匀整
二级	芽叶相连翠绿 较匀润显毫	清香鲜爽 较持久	黄绿 明亮	醇厚 较鲜爽	绿明亮 较匀整

8.3 理化指标

贵隆小兰花理化指标见表 3。

表 3 贵隆小兰花理化指标

项目	指标 %
水分 ≤	6.0
碎末 ≤	5.0
水浸出物 ≥	40.0
粗纤维 ≤	14.0
总灰分 ≤	6.5

8.4 卫生指标

应符合 GB2762-2016 、GB2763.1-2016 的要求。

8.5 净含量

应符合 JJF1070-2021 的规定。

9. 试验方法及规则

9.1.1 取样和样品的制备

按 GB/T 8302-2013 和 GB/T 8303-2013 的规定执行。

9.1.2 茶叶感官审评

按 GB/T 23776-2018 的规定执行。

9.1.3 理化指标检验

9.1.4 水分检验按 GB 5009.3-2016 的规定执行。

9.1.5 水浸出物测定按 GB/T 8305-2013 的规定执行。

9.1.6 总灰分测定按 GB 5009.4-2016 的规定执行。

9.1.7 粗纤维测定按 GB/T 8310-2013 的规定执行。

9.1.8 碎末测定按 GB/T 8311-2013 的规定执行。

9.1.9. 净含量

按 JJF 1070-2021 的规定执行。

9.2 检验规则

9.2.1 批次

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。

9.2.2 抽样

取样按 GB/T 8302-2013 的规定执行。将样品分作两份，一份封存备查，另一份做感官和理化分析及相关项目检测。

9.2.3 出厂检验

9.2.4 每批产品均应做出厂检验，检验合格方可出厂。

9.2.5 出厂检验项目为感官品质、水分、碎末茶、净含量、非茶类夹杂物。

9.2.6 复检

复检为本标准第 8 章要求中的全部项目，检验周期为一年。但有下列情况之一时，应对产品质量进行复检：

- a) 原料、工艺、设备有较大变化时；
- b) 出厂检验结果与正常生产有较大差异时；
- c) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时；
- d) 首次生产，长期停产恢复生产时；

9.3 判定规则

9.3.1 检验结果全部符合本标准规定技术要求的产品，则判该产品为合格。

9.3.2 当检验结果有争议时或有一项不符合标准要求，应按 GB/T 8302-2013 的规定从该批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检结果仍有一项不合格时，判断该批次产品不合格品。

10. 标志标签、包装、运输和贮存

10.1 标志标签

产品标志必须符合 GB/T 191-2016 的规定，标签应符合 GB 7718-2021 的规定。

10.2 包装

销售包装应符合 SB/T 10035 的规定，运输包装应符合 SB/T 10037 的规定。

10.3 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。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

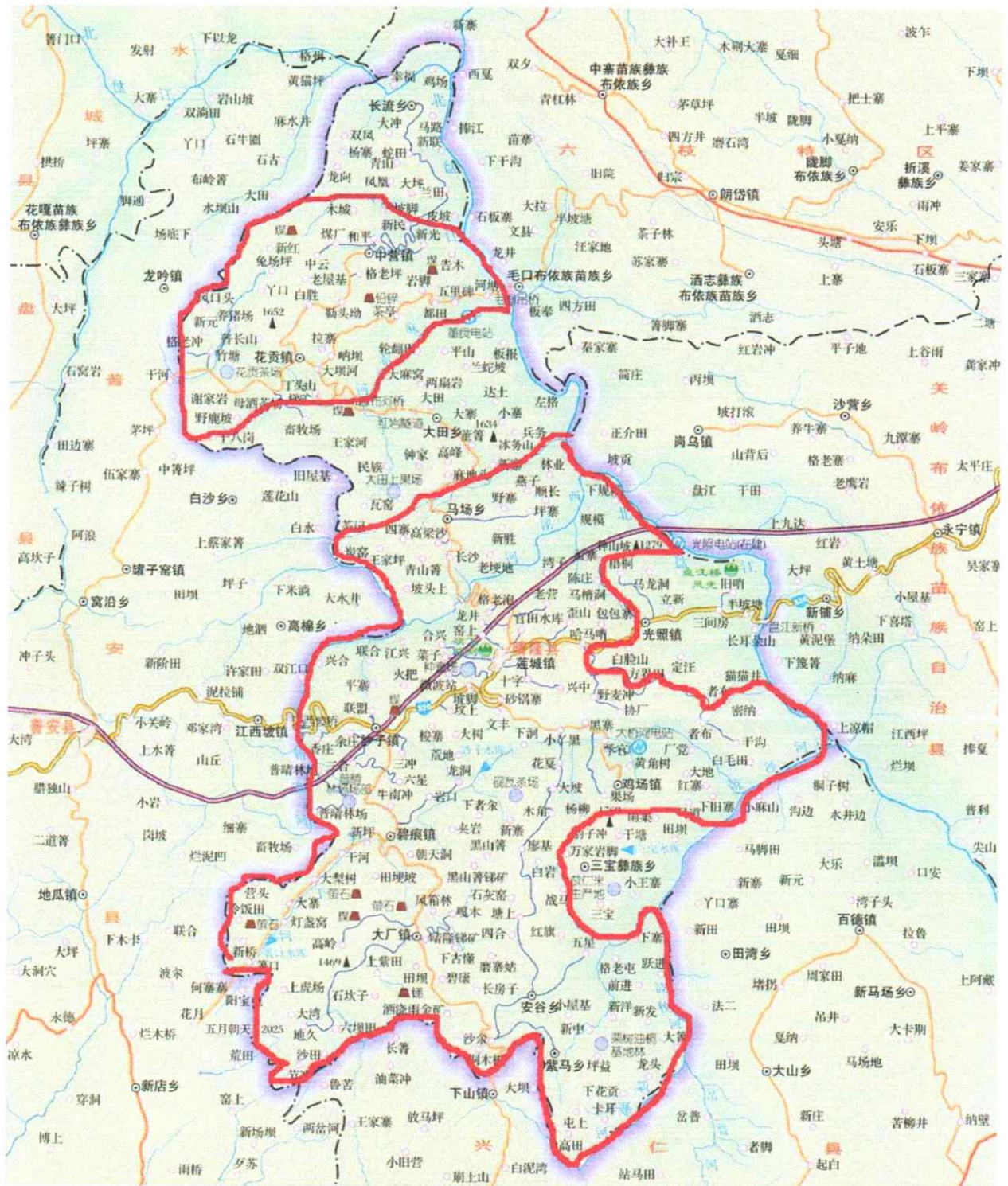
10.4 贮存

产品应在包装状态下贮存于清洁、阴凉、干燥、无异味的专用仓库中。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。仓库四周应无异味污染。

11. 保质期

企业根据运输、贮存等条件制定产品保质期。

附件 1:



贵隆小兰花产品界定地理范围分布图(红线范围内)