

团 体 标 准

T/GDAQI XXX—2023

盘皇茶

Panhuang green tea

（征求意见稿）

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

广东省质量检验协会 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 产品等级 1

5 要求 2

 5.1 基本要求 2

 5.2 感官品质 2

 5.3 理化指标 2

 5.4 食品安全指标 2

 5.5 净含量 2

6 试验方法 3

 6.1 取样和制备 3

 6.2 感官品质检验 3

 6.3 理化指标检验 3

 6.4 食品安全指标检验 3

 6.5 净含量检验 3

7 检验规则 3

 7.1 组批及抽样 3

 7.2 检验分类 3

 7.3 判定规则 4

 7.4 复验 4

8 标志、包装、运输和贮存 4

 8.1 标志 4

 8.2 包装 4

 8.3 运输 4

 8.4 贮存 4

 8.5 保质期 4

参考文献 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。

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。

本文件由广东省农业科学院茶叶研究所提出。

本文件由广东省质量检验协会归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

盘皇茶

1 范围

本文件规定了盘皇茶的术语和定义、产品等级、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于盘皇茶生产加工、销售和经营管理过程。

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 8305 茶 水浸出物测定
GB/T 8311 茶 粉末及碎茶含量测定
GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

盘皇茶 Panhuang green tea

指原产地河源市和平县，以中细叶、叶片薄茶树品种一芽两叶、粘露采摘的新鲜茶叶为原料，经过杀青、揉捻、干燥等工艺加工而成的绿茶。

4 产品等级

产品按品质要求分为特级、一级、二级、三级。

5 要求

5.1 基本要求

应符合GB/T 14456.1的相关要求，品质正常，无霉变，无劣变，无异味，不得含非茶夹杂物，不得加入任何食品添加剂。

5.2 感官品质

感官品质应符合表1要求。

表1 感官品质

级别	外形	香气	汤色	滋味	叶底
特级	紧结、匀整、灰绿润	炒米甜香高爽、带花香	黄绿明亮	浓醇、回甘	柔软、黄绿明亮
一级	紧结、匀整、灰绿润、有嫩茎	炒米甜香或高火香浓郁、带花香	绿黄明亮	浓厚、回甘	较柔软、黄绿明亮
二级	紧实、较匀整、较润、稍带梗片	炒米香或高火香纯正、稍带花香	黄亮	浓烈、较醇、回甘	黄绿
三级	尚紧实、尚匀整、黄绿、有梗片	炒米香或高火香，稍粗	黄尚亮	浓、尚醇、稍粗涩	稍花杂、绿黄尚亮

5.3 理化指标

理化指标应符合表3规定。

表2 理化指标

序号	项目	指标	
		特级	一级~三级
1	水分（质量分数）/%	≤6.5	
2	总灰分（质量分数）/%	≤7.5	
3	水浸出物（质量分数）/%	≥36.0	≥34.0
4	粉末（质量分数）/%	≤1.0	≤1.5
5	茶多酚（质量分数）/%	≥11	≥11
6	儿茶素（质量分数）/%	≥7	≥7

5.4 食品安全指标

5.4.1 污染物限量指标

污染物限量指标应符合GB 2762的规定。

5.4.2 农药残留限量指标

农药残留限量指标应符合GB 2763的规定。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

6 试验方法

6.1 取样和制备

按GB/T 8302的规定执行。

6.2 感官品质检验

按GB/T 23776的规定执行。

6.3 理化指标检验

6.3.1 水分按 GB 5009.3 的规定执行。

6.3.2 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

6.3.3 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

6.3.4 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3.5 茶多酚和儿茶素按 GB/T 8313 的规定执行。

6.4 食品安全指标检验

6.4.1 污染物限量按 GB 2762 的规定执行。

6.4.2 农药残留限量按 GB 2763 的规定执行。

6.5 净含量检验

按JJF 1070规定执行。

7 检验规则

7.1 组批及抽样

7.1.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一生产周期内所生产的产品为一批。

7.1.2 抽样

按 GB/T 8302的规定执行。

7.2 检验分类

7.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经过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要求、水分、粉末和净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目按第5章要求中的全部项目进行。有下列情况之一，应对产品（批）进行型式检验。

a) 正常生产，每年一次；

- b) 新产品定型投产；
- c) 原料或工艺、设备有重大改变，有可能改变产品质量；
- d) 因人为或自然因素使生产环境发生较大改变；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大出入；
- f) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求。

7.3 判定规则

- 7.3.1 检验结果全部符合第 5 章规定的全部项目时，则判该批产品合格。
- 7.3.2 食品安全指标出现一项不符合本文件要求或出现劣变、霉变、污染时，则判定该批产品不合格。
- 7.3.3 感官品质应符合相应等级要求，不符合的逐级下判，低于最低级要求时，不予判定。
- 7.3.4 理化指标和净含量指标，有一项不符合要求的，应在原批产品中加倍抽取样本复检，复检仍有一项不合格的，则该批产品应按要求重新进行加工，加工后的产品应须符合第 5 章全部要求方可出厂。

7.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样进行不合格项目的复验，无留存样时应在同批次产品中重新按 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。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

- 8.1.1 在原料收购、加工、贮存等过程中，每批半成品、成品应编制加工批次号，做好相应的标识，确保最终产品可追溯。
- 8.1.2 产品的标志、标签应符合 GB/T 191、GB 7718 规定。

8.2 包装

包装应符合 GH/T 1070 的规定。包装容器应用干燥、清洁、卫生、无异味、便于运输的材料制成，接触茶叶的包装材料应符合相关卫生要求。

8.3 运输

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

8.4 贮存

贮存应符合 GB/T 30375 的规定。

8.5 保质期

在符合本文件上述贮存条件下，建议保质期为五年。

参 考 文 献

- [1] GB/T 14456.3—2016 绿茶 第3部分：中小种绿茶
 - [2] GB/T 14487—2017 茶叶感官审评术语
 - [3] GB/T 23776—2018 茶叶感官审评方法
-