|  |
| --- |
|  |

团体标准

—

|  |
| --- |
|  |

凉都高山茶 第1部分:绿茶

Liangdu high grown tea Part 1:Green tea

|  |
| --- |
|  |
|  |

发布

实施

**贵 州 省 茶 叶 学 会**   **发布**

目  次

[前  言 II](#_Toc28613)

[1 范围 1](#_Toc184)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc14858)

[3 术语和定义 1](#_Toc32449)

[4 产品级别与实物标准样 2](#_Toc32517)

[5 要求 2](#_Toc29106)

[6 检验方法 5](#_Toc25393)

[7. 检验规则： 5](#_Toc32634)

[8. 标志标签、包装、运输、贮存和保质期 6](#_Toc11632)

前  言

本标准按照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》而制定。

本标准 《凉都高山茶综合标准体系》按部分发布，分为4部分：

凉都高山茶 第1部分 绿茶

凉都高山茶 第2部分 红茶

凉都高山茶 第3部分 绿茶加工技术规程

凉都高山茶 第4部分 红茶加工技术规程

本部分为 第1部分。

本标准由六盘水市农业科学研究院提出。

本标准由贵州省茶叶学会归口。

本标准起草单位：六盘水市农业科学研究院、贵州凉都春惠农产业（集团）股份有限公司、六枝特区农业农村局、盘州市农业农村局、水城区农业农村局、贵州鸿森茶业发展有限公司、六枝特区九层山土特产开发有限公司、贵州隆易农业科技有限公司、六枝特区双文种养殖农民专业合作社、贵州多彩黔情生态农业有限公司、六枝特区钰铭源农业发展有限公司、盘州市沁心生态茶叶种植农民专业合作社、盘州市大众创业种养殖农民专业合作社、贵州茗品源生态农业科技开发有限责任公司、盘州市保基茶叶种植农民专业合作社、水城区茶叶发展有限公司、六盘水国顺农业科技发展有限公司、水城区万众一心种养殖农民专业合作社、六盘水聚亨投资有限责任公司。

本标准主要起草人：刘彦、张冬莲、吕金丽、贺浩、罗浩、杨旭、邓春梅、詹红、陈健、冯永祥、张琨、刘兴、叶芳、龚华、张双文、余志虎、陈燕青、万红、许正东、施波、范洪精、王剑、徐祥辉、甘大国、曹阳。

凉都高山茶 第1部分：绿茶

**1 范围**

本标准规定了凉都高山茶 第1部分：绿茶的术语和定义、分级和实物标准样、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于在按凉都高山茶绿茶加工技术规程生产的绿茶。

**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 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 8310 茶 粗纤维测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量的测定

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件

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 茶叶贮存

GH/T 1070 茶叶包装通则

NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DB52/T 442.1 贵州绿茶 第1部分：基本要求

（差引用加工技术规程）

国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

**3 术语和定义**

GB/T 14487 确定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 扁形茶

在六盘水市区域内，以特定的茶树品种新梢为原料，按团体标准“凉都高山茶 第3部分：绿茶加工技术规程”附录A加工工艺和技术加工的呈扁形的，且符合本质量标准的绿茶产品。

3.2直条形茶

在六盘水市区域内，以特定的茶树品种新梢为原料，按团体标准“凉都高山茶 第3部分：绿茶加工技术规程”附录B加工工艺和技术加工的呈直条形的，且符合本质量标准的绿茶产品。

3.3 卷曲形茶

在六盘水市区域内，以特定的茶树品种新梢为原料，按团体标准“凉都高山茶 第3部分：绿茶加工技术规程”附录C加工工艺和技术加工的，且符合本质量标准的呈卷曲形或螺形的绿茶（分有毫型和无毫型）。

3.4 颗粒形茶

在六盘水市区域内，以特定的茶树品种新梢为原料，按团体标准“凉都高山茶 第3部分：绿茶加工技术规程”附录D加工工艺和技术加工的，且符合本质量标准的颗粒形绿茶（分有毫型和无毫型）。

3.5 烘炒青茶

在六盘水市区域内，以特定的茶树品种新梢为原料，按团体标准“凉都高山茶 第3部分：绿茶加工技术规程”附录E加工工艺和技术加工的，且符合本质量标准的绿茶。

**4 产品级别与实物标准样**

4.1 扁形茶、直条形茶、卷曲形茶、颗粒形茶、烘炒青茶产品级别依据感官品质要求分为：特级、一级、二级。

4.2 每级设一个实物标准样，每三年换配一次，实物标准样的制备应符合GB/T 18795 的规定。

**5 要求**

**5.1** 基本要求

应符合DB52/T 442.1的要求。

**5.2** 感官指标

**5.2.1** 扁形茶感官品质应符合表1的规定。

表1 扁形茶感官品质要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 级别  项目 | | 特级 | 一级 | 二级 |
| 外形 | 形状 | 扁平直光滑、剑形 | 扁平直、较光滑 | 扁平挺直 |
| 色泽 | 绿黄润 | 绿黄较润 | 绿黄、黄绿 |
| 整碎 | 匀齐 | 匀整 | 较匀整 |
| 净度 | 净 | 较净 | 尚净 |
| 内质 | 香气 | 清香、栗香持久 | 清香、栗香 | 纯正 |
| 汤色 | 嫩黄绿明亮 | 黄绿明亮 | 黄绿 |
| 滋味 | 鲜醇甘爽 | 鲜醇 | 醇 |
| 叶底 | 肥壮鲜活，嫩绿明亮，匀净 | 肥壮，嫩绿明亮，较匀净 | 芽叶完整，绿明亮、较匀净 |

**5.2.2** 直条形茶感官品质应符合表2的规定。

表2直条形茶感官品质要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 级别  项目 | | 特级 | 一级 | 二级 |
| 外形 | 形状 | 条直、剑形 | 较直 | 扁平挺直 |
| 色泽 | 绿润 | 绿较润 | 黄绿 |
| 整碎 | 匀齐 | 匀整 | 较匀整 |
| 净度 | 净 | 较净 | 尚净 |
| 内质 | 香气 | 花香、清香、持久 | 清香 | 纯正 |
| 汤色 | 嫩（浅）黄绿明亮 | 黄绿亮 | 黄绿 |
| 滋味 | 鲜爽 | 鲜醇 | 醇 |
| 叶底 | 肥壮鲜活、嫩黄绿明亮，匀净 | 肥壮、嫩绿明亮，较匀净 | 芽叶完整，绿明亮、较匀净 |

**5.2.3**卷曲形茶感官品质应符合表3的规定。

表4卷曲形茶感官品质要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 级别  项目 | | 特级 | 一级 | 二级 |
| 外形 | 形状 | 细嫩卷曲，紧细 | 细紧卷曲 | 卷曲紧结 |
| 色泽 | 隐绿油润多毫（翠绿油润） | 翠绿油润显毫（绿油润） | 绿尚油润有毫（绿） |
| 整碎 | 匀整 | 较匀整 | 尚匀整 |
| 净度 | 净 | 较净 | 尚净，稍含嫩茎 |
| 内质 | 香气 | 嫩香、花香、嫩栗香 | 清香、栗香 | 纯正 |
| 汤色 | 嫩绿明亮 | 黄绿亮 | 黄绿 |
| 滋味 | 嫩鲜醇爽 | 醇爽 | 醇 |
| 叶底 | 细嫩鲜活，嫩绿明亮，匀净 | 细嫩，绿明亮，较匀净 | 鲜活成朵，绿明亮、较匀净 |

**5.2.4**颗粒形茶感官品质应符合表4的规定。

表 4 颗粒形茶感官品质要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 级别  项目 | | 特级 | 一级 | 二级 |
| 外形 | 形状 | 紧条盘结圆润呈颗粒状，紧结重实 | 紧条盘结圆润呈颗粒状，紧结较重实 | 呈颗粒状，尚重实 |
| 色泽 | 翠绿油润显毫（无毫） | 绿油润隐毫（无毫） | 黄绿尚油润 |
| 整碎 | 匀整 | 较匀整 | 尚匀整 |
| 净度 | 净 | 较净，稍有梗片 | 尚净，有梗片 |
| 内质 | 香气 | 清香、栗香，持久 | 清香、栗香 | 醇 |
| 汤色 | 嫩绿明亮 | 绿明亮 | 黄绿较明亮 |
| 滋味 | 浓醇鲜爽，回甘耐冲泡 | 醇厚，回味甘爽 | 醇和，耐泡 |
| 叶底 | 嫩绿肥厚，鲜活成朵，匀整 | 绿明亮，柔软成朵，较匀净 | 黄绿较明亮，较柔软，较匀净完整 |

**5.2.5** 烘炒青茶感官品质应符合表5的规定。

表5烘炒青茶感官品质要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 级别  项目 | | 特级 | 一级 | 二级 |
| 外形 | 形状 | 卷曲显锋苗 | 卷曲紧结 | 卷曲 |
| 色泽 | 绿尚润 | 黄绿 | 黄绿 |
| 整碎 | 匀整 | 较匀整 | 尚匀整 |
| 净度 | 净 | 较净，稍有嫩茎 | 尚净，稍有梗片 |
| 内质 | 香气 | 清香、栗香，持久 | 清香、栗香 | 纯正 |
| 汤色 | 黄绿明亮 | 黄绿亮 | 黄绿 |
| 滋味 | 浓醇 | 醇厚 | 醇 |
| 叶底 | 嫩绿，柔软匀整 | 黄绿，较柔软匀整 | 绿，尚匀有摊张 |

**5.3** 理化指标

**5.3.1**扁形茶、直条形茶、卷曲形茶的理化指标应符合表7规定。

表7 扁形茶、直条形茶、卷曲形茶理化指标

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目  级别 | 水分％ | 总灰分％ | 粗纤维％ | 粉末％ | 水浸出物％ |
| 特级 | ≤6.5 | ≤6.0 | ≤ 14.0 | ≤1.0 | ≥42.0 |
| 一级 | ≤6.5 | ≤6.5 | ≤ 15. 0 | ≤1.0 | ≥40.0 |
| 二级 | ≤6.5 | ≤6.5 | ≤ 15.0 | ≤1.0 | ≥40.0 |

**5.3.2**颗粒形茶、烘炒青茶的理化指标应符合表6规定

表8 颗粒形茶、烘炒青茶的理化指标

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目  级别 | 水分％ | 总灰分％ | 粗纤维％ | 粉末％ | 水浸出物％ |
| 特级 | ≤7 | ≤6.3 | ≤ 14.0 | ≤1.0 | ≥40.0 |
| 一级 | ≤7 | ≤6.5 | ≤ 15. 0 | ≤1.0 | ≥40.0 |
| 二级 | ≤7 | ≤6.5 | ≤ 16.0 | ≤1.0 | ≥38.0 |

**5.4** 质量安全指标

**5.4.1**污染物限量：

污染物限量应符合GB 2762规定。

**5.4.2**农药最大残留限量：

农药最大残留限量应符合GB 2763规定。

**5.5** 净含量

应符合国家质检总局令〔2005〕第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

**5.6** 加工要求

**5.6.1**生产加工过程中的卫生要求

应符合GB/T 14881的规定。

**5.6.2**加工工艺要求：

加工应符合团体标准“凉都高山茶 第3部分：绿茶加工技术规程”

**6 检验方法**

**6.1 感官审评**

按GB/T 23776和GB/T 14487的规定执行。

**6.2 理化指标**

**6.2.1 试样制备**

按GB/T 8303的规定执行。

**6.2.2水分**

按GB 5009.3规定执行。

**6.2.3 总灰分**

按GB 5009.4规定执行。

**6.2.4碎末茶**

按GB/T 8311规定执行。

**6.2.5 水浸出物**

按GB/T 8305规定执行。

**6.2.6 粗纤维**

按GB/T 8310规定执行。

**6.3 安全指标**

按GB 2762 和GB 2763的规定执行。

**6.4 净含量偏差**

按JJF 1070规定的执行。

**7. 检验规则：**

**7.1组批：**

以相同茶树品种、同一批投料生产或同一批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应一致。

**7.2取样：**

按GB/T 8302规定执行。

**7.3检验：**

**7.3.1出厂检验**

每批产品均应做岀厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验的项目为感官品质、水分、净含量、标志、标签。

**7.3.2型式检验**

型式检验项目为本标准的式样制备、水分、总灰分、碎末茶、水浸岀物和粗纤维规定的全部项目，检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

a）新产品试制时；

b）产品工艺发生改变时；

c）停产后恢复生产时；

d）正常生产定期检验时；

e）国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

**7. 4判定规则**

本标准式样制备、水分、总灰分、碎末茶、水浸岀物和粗纤维要求的项目，任何一项不符合规定的产品均判为不合格产品。对检验结果有争议时应对留存样品或在同批产品中重新按照GB/T 8302规定加倍抽样进行不合格项目的复验，判定结果以复验结果为准。

**8. 标志标签、包装、运输、贮存和保质期**

**8. 1标志标签**

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定；产品标签应符合GB 7718的规定。

**8.2包装**

销售包装应符合GB 23350和GH/T 1070的规定，运输包装应符合GH/T 1070的规定。

**8.3运输**

应符合NY/T 1999的规定。运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有稳固、防潮、防淋、防晒措施。装卸时应轻装轻卸，防止挤压、碰撞。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装和混运。

**8.4贮存**

贮存应符合GB/T 30375的规定。

**8.5保质期**

在满足8.4条件下，保质期为24个月。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_