

HSTA

黄山市茶叶行业协会团体标准

T /HSTA XXX—2023

黄山云雾茶

Huangshan yunwu tea

(征求意见稿)

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

黄山市茶叶行业协会 发布

前 言

本标准根据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

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。

本标准由黄山市茶叶行业协会提出并归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

本标准为首次发布。

黄山云雾茶

1 范围

本文件规定了黄山云雾茶的分类分级、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以黄山市黄山区汤口镇区域内种植的黄山种或当地群体种鲜叶为原料,经采摘、揉捻、子烘、复烘、过筛、老烘拣剔等工艺制成的黄山云雾茶产品。

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/T191 包装储运图示标志
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 4806.9 食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品
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 9683 复合食品包装袋卫生标准
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 5018 茶叶生产技术规程
JJF1070定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黄山云雾茶

选用黄山市黄山区汤口镇范围内以黄山种茶树鲜叶为原料，经摊青、杀青、晾青、揉捻、子烘、复烘、过筛、老烘和拣剔等工艺制成，具有““味醇、色秀、香馨、汤清””的绿茶产品。。

4 分类分级和实物标准样

4.1 分级分类

黄山云雾茶按产品质量分为极品、特级和一级。

4.2 实物标准样

黄山云雾茶各级设一个实物标准样，实物标准样为该级品质最低界线，每三年更换一次，实物标准样按 GB/ T18795 规定组织制定。

5 要求

5.1 原料要求

各级鲜叶质量应复合表1的规定。

表 1 鲜叶质量要求

级别	嫩度及组成比例	鲜叶质量
极品		
特级		
一级		

5.2 感官要求

5.2.1 基本要求

具有正常的色、香、味、形，不含有非茶类物质和食品添加剂，无异味，无劣变。

5.2.2 感官品质

5.2.2.1 黄山云雾茶茶感官品质应符合表 2 的规定。

表 2 感官指标

项目		级别		
		极品	特级	一级
外形	条索	紧细显锋苗	紧细	紧实
	整碎	匀齐	匀整	较匀整
	净度	洁净	净	尚净
	色泽	绿润	尚绿润	绿
内质	香气	清香持久	清香，花香显	尚清浓，有花香

	滋味	鲜醇甘爽	鲜醇尚甘爽	尚鲜醇尚甘爽
	汤色	嫩绿明亮	绿明亮	绿尚亮
	叶底	嫩匀亮	嫩匀	绿匀

5.3 理化指标

理化指标应符合表4的规定。

表 3 理化指标

项目	指标
水分(质量分数)/% ≤	6.5
粉末(质量分数)/% ≤	1.0
灰分(质量分数)/% ≤	7.5
水浸出物(质量分数)/% ≥	36.0

5.4 卫生指标

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

5.5 净含量

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 感官品质

按GB/T 23776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 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.3 总灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.4 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。

6.2.5 水浸出物检验测定按 GB/T 8305 的规定执行。

6.3 卫生指标

6.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

6.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 取样

7.1.1 取样以“批”为单位，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。

7.1.2 取样按 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、粉末和净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件第5章规定的项目，检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 如原料有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- c) 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

按本文件第5章规定的项目，任一项目不符合规定，均判定该批产品不合格。

7.4 复检

对检验结果有争议时，应对留存样或同批产品中重新按 GB/T8302的规定加倍取样对所争议的项目进行复检，以复检结果为准。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191 的规定，产品的标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

8.2.1 应符合 GB/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 GB9683、GB 4806.7、GB4806.8、GB4806.9 的规定。

8.2.2 产品包装应符合 GB 23350 的规定。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时必须有防雨、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。

8.4 贮存

贮存应符合GB/T 30375 的规定。保质期不得低于18个月。