

团 体 标 准

T/QDCYH ×××—2024

崂山凤羽

Laoshan Fengyu black tea

2024--发布

2024--实施

青岛市茶文化研究会 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 分级 2

5 加工工艺 2

6 要求 2

7 检测方法 3

8 检测规则 4

9 标志、包装、运输与贮存 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。

本文件由青岛市茶文化研究会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件首次发布于 年 月 日。

崂山凤羽

1 范围

本文件规定了崂山凤羽茶的术语和定义、分级、加工工艺、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存的技术要求。

本文件适用于崂山风景区内生产的崂山凤羽茶。

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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1070 茶叶包装通则

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/T 8302 茶 取样

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8310 茶 粗纤维测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 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

下列术语和定义适用于本文件

3.1 崂山凤羽 Laoshan Fengyu black tea

以崂山茶区种植的优良中小叶种茶树新梢嫩芽叶为原料，于每年4月下旬至6月上旬采摘。用崂山凤羽特定加工工艺制作而成的红茶。

3.2 特定工艺

特定工艺指晒青后进行置青、摇青、轻揉。

3.3 崂山风景区

崂山风景区由巨峰、流清、太清、棋盘石、仰口、北九水、华楼等 9 个风景游览区和沙子口、王哥庄、北宅、夏庄、惜福镇等 5 个风景恢复区及外缘陆海景点三部分组成， 占地 446km2。

4 分级

崂山凤羽分为特级、一级、二级。

5 加工工艺

晒青→置青→ 摇青→ 萎凋→轻揉→发酵→理条→定形→干燥→提香。

6 要求

6.1 鲜叶要求

崂山凤羽制作采用符合该茶定义规定的茶树幼嫩新梢为原料，各等级鲜叶质量标准符合表 1 规定。

表 1 崂山凤羽鲜叶质量标准

级别	质量指标				芽叶组成
	嫩度	匀度	净度	新鲜度	
特级	色嫩黄绿，叶质柔软	匀齐	洁净	鲜活显嫩	一芽一叶初展至一芽一叶
一级	色浅绿，叶质柔软	匀整	净	鲜活	一芽一叶至一芽二叶初展，一芽一叶在 30%以上
二级	色浅绿，叶质柔软	较匀齐	尚净	较鲜活	一芽二叶

6.2 感官指标

崂山凤羽各等级感官指标应符合表 2 规定。

表 2 崂山凤羽感官指标

级别	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	汤色	滋味	叶底
特级	紧直，显	乌油润	匀齐	洁净	嫩甜香、毫	黄红明	鲜醇	细嫩显芽

	锋苗	金毫显			香显	亮	甘爽	红匀明亮
一级	紧直，有 锋苗	乌油润 有金毫	匀整	净	甜香显	黄红亮	醇厚 甘甜	细嫩匀整 红亮
二级	紧直	乌润	较匀 齐	尚净	甜香	黄红尚 亮	甜醇	嫩匀 红亮

6.3 理化指标

崂山凤羽茶理化指标应符合表 3 规定。

表 3 崂山凤羽理化指标

序号	项目	指标
1	水分(质量分数)/% ≤	6.5
2	碎末茶(质量分数)/% ≤	3.0
3	总灰分(质量分数)/% ≤	6.0
4	水浸出物(质量分数)/% ≥	35.0
5	粗纤维(质量分数)/% ≤	10.0

6.4 食品安全指标

6.4.1 污染物限量应符合 GB2762 的规定。

6.4.2 农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定。

6.5 净含量

应符合按 JJF 1070 规定。

7 检验方法

7.1 感官品质

按 GB/T 23776 的规定方法检验。

7.2 理化指标

7.2.1 水分按 GB 5009.3 规定执行。

7.2.2 水浸出物按 GB/T 8305 规定的方法测定。

7.2.3 总灰分按 GB 5009.4 规定执行。

7.2.4 粉末和碎末茶按 GB/T 8311 规定的方法测定。

7.2.5 粗纤维按 GB/T 8310 规定执行。

7.3 食品安全指标

7.3.1 污染物限量应符合 GB2762 的规定执行。

7.3.2 农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定执行。

7.4 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

8 检验规则

8.1 组批与抽样

同一等级、相同工艺生产的茶叶为一批，抽样按 GB/T 8302 的规定方法进行。

8.2 出厂检验

产品应经企业质量检验部门检验合格并附合格证明方可出厂或入库，出厂检验项目为感官指标、水分、碎末茶、净含量。

8.3 型式检验

8.3.1 型式检验为本标准中规定的全部项目。

8.3.2 型式检验正常生产时每一年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- b) 停产 3 个月以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- d) 监督机构提出进行型式检验要求时。

8.4 判定规则

8.4.1 凡有劣变、异气味严重的或添加任何化学物质的产品，均判为不合格产品。

8.4.2 按本标准要求的项目，任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

8.5 复验

对检验结果有争议时，应对留存样或同批产品中重新按 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。

9 标志、包装、运输与贮存

9.1 标志

包装储运图示标注应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 及其他相关规定。

9.2 包装

应符合 GH/T1070 的规定。

9.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.4 贮存

产品应贮存在 0℃~5℃的保鲜库中，保鲜库应干燥、避光、清洁，产品应离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。应符合 GB/T 30375 的规定。