

# 团 体 标 准

T/JMBX XXXX—XXXX

## 江门优品 绿茶

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

江门市标准化协会 发布



## 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。

本文件由江门市农业控股集团有限公司提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：江门市农业控股集团有限公司、

本文件主要起草人：

本文件仅用于文件第一起草单位对申请江门优品的产品质量指标验收，非经文件准第一起草单位的允许，任何单位的产品不得声称符合本文件的要求或使用本文件。



# 江门优品 绿茶

## 1 范围

本文件规定了绿茶的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本文件适用于在江门市行政区域内生产的绿茶。

## 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 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
- GB/T 8304 茶 水分测定
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8306 茶 总灰分测定
- GB/T 8307 茶 水溶性灰分和水不溶性灰分测定
- GB/T 8308 茶 酸不溶性灰分测定
- GB/T 8309 茶 水溶性灰分碱度测定
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB/T 13738.2 红茶 第2部分：工夫红茶
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 30766 茶叶分类
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- 国家市场监督管理总局令第70号令（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

GB/T 14487和GB/T 30766界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 产品分类

### 4.1 分类原则

以加工工艺、产品特性为主，结合茶树品种进行分类。

### 4.2 类别

分为大叶种蒸青绿茶、大叶种炒青绿茶、大叶种烘青绿茶、大叶种晒青绿茶、中小叶种长炒青绿茶、中小叶种圆炒青绿茶、中小叶种扁炒青绿茶、蒸青茶。

注：按GB/T 14456.2、GB/T 14456.3和GB/T 14456.6规定分类。

## 5 技术要求

### 5.1 基本要求

品质正常，无异味、无异嗅、无霉变，无劣变，不添加任何人工合成色素香精及其他非茶类物质。

### 5.2 感官品质

#### 5.2.1 大叶种绿茶

##### 5.2.1.1 大叶种蒸青绿茶

大叶种蒸青绿茶感官品质应符合表1的规定。

表1 大叶种蒸青绿茶感官品质

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级（针型）	紧细重实	匀整	净	乌绿油润 白毫显露	清高持久	浓醇鲜爽	绿明亮	肥嫩绿明亮
特级（条型）	紧结重实	匀整	净	灰绿润	清高持久	浓醇爽	绿明亮	肥嫩绿亮
一级	紧结尚重实	匀整	有嫩茎	灰绿润	清香	浓醇	黄绿亮	嫩匀黄绿亮

##### 5.2.1.2 大叶种炒青绿茶

大叶种炒青绿茶感官品质应符合表2的规定。

表2 大叶种炒青绿茶感官品质

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥嫩紧结 重实显锋苗	匀整平伏	净	灰绿光润	清高持久	浓厚鲜爽	黄绿明亮	肥嫩匀 黄绿明亮
一级	紧结有锋苗	匀整	稍有嫩梗	灰绿润	清高	浓醇	黄绿亮	肥软黄绿亮

##### 5.2.1.3 大叶种烘青绿茶

大叶种烘青绿茶感官品质应符合表3的规定。

表3 大叶种烘青绿茶感官品质

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥嫩紧实 有锋苗	匀整	净	青绿润 白毫显露	嫩香浓郁	浓厚鲜爽	黄绿明亮	肥嫩匀 黄绿明亮
一级	肥壮紧实	匀整	有嫩茎	青绿尚润 有白毫	嫩浓	浓厚	黄绿尚亮	肥厚黄 绿尚亮

##### 5.2.1.4 大叶种晒青绿茶

大叶种晒青绿茶感官品质应符合表4的规定。

表4 大叶种晒青绿茶感官品质

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥嫩紧结 显锋苗	匀整	净	深绿润 白毫显露	清香浓长	浓醇回甘	黄绿明亮	肥嫩多芽 绿黄明亮
一级	肥嫩紧实 有锋苗	匀整	稍有嫩茎	深绿润 有白毫	清香	浓醇	黄绿亮	柔嫩有芽 绿黄亮

## 5.2.2 中小叶种绿茶

### 5.2.2.1 长炒青绿茶

长炒青绿茶感官品质应符合表5的规定。

表5 长炒青绿茶感官品质

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细 显锋苗	匀整	绿润	稍有嫩茎	鲜嫩 高爽	鲜醇	清绿 明亮	柔嫩匀整 嫩绿明亮
一级	紧结 有锋苗	匀整	绿尚润	有嫩茎	清高	浓醇	绿 明亮	绿嫩 明亮

### 5.2.2.2 圆炒青绿茶

圆炒青绿茶感官品质应符合表6的规定。

表6 圆炒青绿茶感官品质

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细圆 重实	匀整	深绿 光润	净	香高持久	浓厚	清绿 明亮	芽叶较完整 嫩绿明亮
一级	圆结	匀整	绿润	稍有嫩茎	高	浓醇	黄绿 明亮	芽叶尚完整 黄绿明亮

### 5.2.2.3 扁炒青绿茶

扁炒青绿茶感官品质应符合表7的规定。

表7 扁炒青绿茶感官品质

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	扁平挺直 光削	匀整	绿润	洁净	鲜嫩高爽	鲜醇	清绿 明亮	柔嫩匀整 嫩绿明亮
一级	扁平挺直	匀整	黄绿润	洁净	清高	浓醇	绿 明亮	嫩匀，绿 明亮

### 5.2.2.4 烘青绿茶

烘青绿茶感官品质应符合表8的规定。

表8 烘青绿茶感官品质

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细紧	匀整	绿润	稍有嫩茎	鲜嫩清香	鲜醇	清绿	柔软匀整

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
	显锋苗						明亮	嫩绿明亮
一级	细紧有锋苗	匀整	尚绿润	有嫩茎	清香	浓醇	黄绿明亮	尚嫩匀，黄绿明亮

### 5.2.3 蒸青茶

蒸青茶感官品质应符合表9的规定。

表9 蒸青茶感官品质

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧直	匀整	绿润	稍有嫩片	清香	鲜醇	绿明亮	嫩匀
一级	扁直	匀整	绿尚润	稍有嫩茎片	尚清香	醇和	绿、尚明	嫩尚匀

## 5.3 理化指标

### 5.3.1 大叶种绿茶

应符合表10的规定。

表10 大叶种绿茶理化指标

项目	指标	
	蒸青绿茶、炒青绿茶、烘青绿茶	晒青绿茶
水分, g/100g	≤	7.0
总灰分, g/100g	≤	7.5
粉末(质量分数), %	≤	0.8
水浸出物(质量分数), %	≥	36.0
粗纤维(质量分数), %	≤	16.0
酸不溶性灰分, g/100g	≤	1.0
水溶性灰分, 占总灰分(质量分数), %	≥	45.0
水溶性灰分碱度(以KOH计)(质量分数), %		≥1.0 <sup>a</sup> ; ≤3.0 <sup>a</sup>
茶多酚(质量分数), %	≥	16.0
儿茶素(质量分数), %	≥	11.0
注: 茶多酚、儿茶素、粗纤维、酸不溶性灰分、水溶性灰分、水溶性灰分碱度为参考指标		
<sup>a</sup> 当以每100g磨碎样品的毫克当量表示水溶灰分碱度时, 其限量值为: 最小值17.8; 最大值53.6。		

### 5.3.2 中小叶种绿茶

应符合表11的规定。

表11 中小叶种绿茶理化指标

项目	指标
水分(质量分数), %	≤
总灰分(质量分数), %	≤
粉末(质量分数), %	≤
水浸出物(质量分数), %	≥
粗纤维(质量分数), %	≤
酸不溶性灰分, g/100g	≤
水溶性灰分, 占总灰分(质量分数), %	≥
水溶性灰分碱度(以KOH计)(质量分数), %	≥1.0 <sup>a</sup> ; ≤3.0 <sup>a</sup>
茶多酚(质量分数), %	≥
儿茶素(质量分数), %	≥
注: 粗纤维、酸不溶性灰分、水溶性灰分、水溶性灰分碱度为参考指标	

项 目	指 标
<sup>a</sup> 当以每100g磨碎样品的毫克当量表示水溶灰分碱度时，其限量值为：最小值17.8；最大值53.6。	

### 5.3.3 蒸青茶

应符合表12的规定。

表12 蒸青茶理化指标

项 目	指 标
水分（质量分数），%	≤ 7.0
总灰分（质量分数），%	≤ 7.5
碎茶和粉末（质量分数），%	≤ 3.0
水浸出物（质量分数），%	≥ 36.0
粗纤维（质量分数），%	≤ 16.5
酸不溶性灰分，g/100g	≤ 1.0
水溶性灰分，占总灰分（质量分数），%	≥ 45
水溶性灰分碱度（以KOH计）（质量分数），%	≥1.0 <sup>a</sup> ；≤3.0 <sup>a</sup>
茶多酚（质量分数），%	≥ 14
儿茶素（质量分数），%	≥ 9
注：粗纤维、酸不溶性灰分、水溶性灰分、水溶性灰分碱度为参考指标	
<sup>a</sup> 当以每100g磨碎样品的毫克当量表示水溶灰分碱度时，其限量值为：最小值17.8；最大值53.6。	

### 5.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 5.5 农药残留

应符合GB 2763的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 试样制备

按GB/T 8303的规定执行。

### 6.2 感官品质

按GB/T 23776的规定执行。

### 6.3 理化指标

- 6.3.1 水分按 GB/T 8304 的规定执行。
- 6.3.2 总灰分按 GB/T 8306 的规定执行。
- 6.3.3 粉末按 GB/T 8311 的规定执行。
- 6.3.4 碎茶按 GB/T 8311 的规定执行。
- 6.3.5 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。
- 6.3.6 水溶性灰分按 GB/T 8307 的规定执行。
- 6.3.7 水溶性灰分碱度按 GB/T 8309 的规定执行。
- 6.3.8 酸不溶性灰分按 GB/T 8308 的规定执行。
- 6.3.9 粗纤维按 GB/T 8310 的规定执行。
- 6.3.10 茶多酚按 GB/T 8313 的规定执行。
- 6.3.11 儿茶素按 GB/T 8313 的规定执行。

### 6.4 污染物限量

按GB 2762的规定执行。

### 6.5 农药残留限量

按GB 2763的规定执行。

## 6.6 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

型式检验项目为第5章要求中的全部项目（参考指标除外），检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 如原料、生产工艺或生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 停产半年或以上回复生产时；
- e) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

### 7.3 判定规则

按第5章要求的项目，除参考指标外的任一项指标不符合规定的产品均判为不合格品。

### 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/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、标签、包装、运输、贮存

### 8.1 标志、标签

8.1.1 产品标签应符合GB 7718的要求，并应标示“江门优品”的标识。

8.1.2 产品包装标志应符合GB/T 191的规定

### 8.2 包装

应符合GH/T 1070的规定。

### 8.3 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、防晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

### 8.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

