

T/ GZTPA

贵州省绿茶品牌发展促进会团体标准

T/ GZTPA 0018-2024

贵州绿茶 高茶氨酸绿茶

2024-11-26 发布

2024-12-20 实施

贵州省绿茶品牌发展促进会发布

前 言

本文件按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。

本文件由贵州省茶叶研究所提出。

本文件由贵州绿茶品牌发展促进会归口。

本文件起草单位：贵州省茶叶研究所、贵州绿茶品牌发展促进会、江苏安舜技术服务有限公司、中国质量认证中心、贵州省农产品质量安全监督检验测试中心、贵州省茶文化研究会。

本文件主要起草人：潘科、胡海祥、沈强、张小琴、乔大河、徐嘉民、代远富、刘勇志、李国柱、孙华、郭雨、严静华、白小萍、张瑞、董品江、奉红琼。

本文件为首次发布。

贵州绿茶 高茶氨酸绿茶

1 范围

本部分规定了贵州绿茶的术语和定义、产品分类、实物标准样品、原料（鲜叶）要求、感官品质、理化指标、检验方法、检验规则、标识、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于以贵州省境内生长的茶树鲜叶为原料生产的贵州绿茶。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用时必不可少的。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/T191 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
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
GB7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 23193 茶叶中茶氨酸的测定 高效液相色谱法
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 8314 茶 游离氨基酸总量的测定
GB/T 14487 茶叶感官评审术语
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
DB52/T 442.1 贵州绿茶 第1部分：基本要求
DB 52/T 626 贵州高产优质茶园栽培技术规程
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 642 贵州省茶叶企业检验基本要求
国家质量监督检验检疫总局[2005]年第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界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 贵州绿茶

以贵州省境内生长的中小叶种茶树鲜叶为原料，通过摊青、杀青、做形、干燥等工序制成的，具有“香高郁，味醇爽”的地域品质特征的绿茶。

4 产品类别及实物标准样品

4.1 产品类别

应满足贵州绿茶的基本品质特征。按茶氨酸的含量高低，分为特级和一级。

4.2 实物标准样

产品的每一等级均应设实物标准样，为品质的最低界限，每1年更换一次。实物标准样的制备应符合GB/T 18795的规定。

5 要求

5.1 茶园要求

5.1.1 立地条件

环境、土壤等立地条件应符合DB 52/T 626规定。

5.1.2 茶园施肥

应按照DB 52/T 626 的规定执行。

5.2 原料（鲜叶）要求

为嫩、匀、鲜、净的正常芽叶。

5.3 产品基本要求

5.3.1 品质正常，无劣变，无异味。

5.3.2 不含非茶类夹杂物。

5.3.3 不含添加剂。

5.4 感官品质与理化指标

应符合DB52/T442.1的规定。

5.5 茶氨酸

应符合表1的规定。

表1理化指标

等级 (%)	指 标
特级	≥ 2.2
一级	≥ 1.8

5.6 安全指标

5.6.1 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.6.2 农药最大残留量

应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定。

5.7 净含量

净含量的允许短缺量应符合JJF 1070 及国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

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 试样制备

按GB/T 8303的规定执行。

6.3 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

6.4 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

6.5 总灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

6.6 粗纤维

按 GB/T 8310 的规定执行。

6.7 碎末茶

按 GB/T 8311 的规定执行。

6.8 茶氨酸

按 GB/T 23193 的规定执行。

6.9 安全指标

按 GB 2762、GB 2763 和 GB 2763.1 的规定执行。

6.10 净含量

按照JJF 1070的规定执行。

7 试验规则

7.1 批组

产品以批为单位。利用同一生长轮次同级鲜叶原料加工的产品为一批。同批同级茶叶品质应一致。

7.2 抽样

按GB/T 8302规定执行。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

每批产品出厂前需对感官要求、理化指标、净含量进行检验，或按合同要求进行检验，检验合格后附上合格证方能出厂。出厂检验规范按DB52/T 642执行。

7.3.2 型式检验

在下列情况下，应进行型式检验，即对第五章规定的项目进行检验：

- a) 新产品试制期；
- b) 产品工艺发生改变时；
- c) 停产超过一年恢复生产时；
- 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

7.4.1 凡有劣变、有污染、有异味者，该批产品判为不合格。

7.4.2 本标准所规定出厂检验或型式检验项目中任一项目不合格者，该批产品判为不合格。

7.4.3 本标准所规定出厂检验或型式检验项目中全部项目合格者，该批产品判为合格。

7.4.4 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规定加倍抽样进行不合格项目的复检，判定结果以复检结果为准。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 标志

应符合GB/T 191的规定。

8.1.2 标签

应符合GB 7718的规定

8.2 包装

8.2.1 销售包装应符合GB 23350和GH/T 1070的要求。

8.2.2 运输包装应符合GH/T 1070的要求。

8.3 运输

8.3.1应符合NY/T 1999的要求。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。

8.3.2严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混运、混装。装卸时应轻装轻卸，严禁摔撞。

8.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。在符合本标准贮存条件下，产品保质期为12个月。