

T/CNGMA

团 体 标 准

T/CNGMA 018—2025

怀集味道 甘洒小竹绿茶

Huaiji flavor of Gansa Xiaozhu green tea

（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。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

广东省制造业协会 发 布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 产品分级 1

5 要求 1

 5.1 自然环境 1

 5.1.1 地理位置 1

 5.1.2 气候环境 1

 5.1.3 土壤条件 2

 5.2 加工工艺 2

6 要求 2

 6.1 感官要求 2

 6.2 理化指标要求 2

 6.3 卫生指标 2

7 试验方法 2

 7.1 感官品质 2

 7.2 理化指标 2

 7.3 卫生指标 3

 7.4 净含量 3

8 检验规则 3

 8.1 批次 3

 8.2 取样 3

 8.3 出厂检验 3

 8.4 型式检验 3

 8.5 判定规则 3

9 标志、标签、包装、运输和贮存 3

 9.1 标志 3

 9.2 标签 3

 9.3 包装 3

 9.4 运输 4

 9.5 贮存 4

参考文献 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。

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。

本文件由仲恺农业工程学院提出。

本文件由广东省制造业协会归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件为首次发布。

引 言

甘洒小竹绿茶尚未形成强有力的品牌效应。在茶叶市场竞争日益激烈的背景下，品牌知名度对于茶叶的销售和推广至关重要。如果甘洒小竹绿茶缺乏足够的品牌知名度和市场推广，会导致消费者对其了解不足，进而影响销量。销售渠道相对单一，主要依赖于传统的茶叶销售模式，在现代社会，消费者对于购物渠道的多样性和便捷性有着更高的要求，会限制其市场的拓展。

本文件为甘洒小竹绿茶的种植环境、土壤条件、施肥用药、采摘时间和方法等方面进行明确规定，有助于确保茶叶原料的一致性和稳定性，从源头上保证茶叶品质。有了统一的标准，甘洒小竹绿茶在市场流通中更容易被认可和接受，有利于打破地域限制，拓展销售渠道和市场份额，促进茶叶产业与旅游、文化等其他产业的融合发展，进一步延伸产业链，提升产业附加值。标准的制定和实施有助于提升甘洒小竹绿茶的品牌形象和知名度，使消费者对该品牌的产品质量有更充分的信任，增强品牌的市场竞争力，有利于将其打造成具有地方特色的知名茶叶品牌，推动品牌走向更广阔的市场。

怀集味道 甘洒小竹绿茶

1 范围

本文件规定了甘洒小竹绿茶的术语和定义、原料要求、生产工艺、感官要求、理化指标、卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于以怀集县为主要产区的甘洒小竹绿茶生产企业及相关单位。

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 食品中污染物限量
GB 2763 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 预包装食品标签通则
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 14487 茶叶感官审评术语
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GH/T 1070 茶叶包装通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

甘洒小竹绿茶 Gansa Xiaozhu green tea

以怀集县甘洒镇小竹村特有的大叶种茶树的鲜叶为原料，经过摊青、杀青、揉捻、干燥、整形等工艺加工制成的，属于扁形绿茶的一种，其外形扁平挺直，色泽翠绿，香气清高，制作工艺精湛。

4 产品分级

产品按照其品质的不同分为：特级、一级、二级、三级。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 地理位置

怀集县位于广东省西北部，肇庆市北部，绥江上游。怀集县四围环山，域内海拔 1 000 米以上的山峰 60 余座，东接阳山县、广宁县，南连德庆县，西界封开县和广西贺州，北邻连山与连南，总面积 3554 平方公里，是肇庆市县域最大的县。

5.1.2 气候环境

位于北回归线北侧，属亚热带气候，夏长冬短，雨量充沛，气候宜人怀集县的气候特征符合南亚热带季风气候的一般特征，年平均气温约为 21.2 ℃，1 月份平均气温约为 12 ℃，7 月份平均气温约为 28.7 ℃。北部山区在冬季可能出现霜冻现象。年平均降雨量大约为 1650 毫米，主要集中在 4 月至 9 月期间。年蒸发量超过 1300 毫米，无霜期在 310 至 345 天之间。春季早期多阴雨，夏秋季节可能受到台风外围的影响，晚秋时节则可能遭遇寒露风侵袭。

5.1.3 土壤条件

怀集县的土壤类型属于赤红壤，赤红壤的 pH 值通常在 4.5 到 5.5 之间，显示出明显的酸性反应。怀集县的土壤质地为中土壤—重土壤，具有良好的机械组成和物理性状，这有利于植物的生长和发育。土壤含有较多的有机物质和矿物质，碳氮比较窄，这为甘洒小竹绿茶提供了丰富的营养。

5.2 加工工艺

扁形绿茶：摊青→杀青→揉捻→干燥→整形→包装。

6 要求

6.1 感官要求

应符合表 1 的规定：

表 1 感官要求

类别	外形				内质			
	形状	色泽	整碎	净度	香气	汤色	滋味	叶底
特级	扁平、光润、挺直	绿润	匀整	匀净	豌豆香	嫩绿明亮	鲜醇	嫩绿明亮
一级	扁平、挺直	绿润	匀整	洁净	栗香	黄绿明亮	醇厚	黄绿明亮
二级	扁平	墨绿	匀、尚整	尚洁净	栗香	黄绿明亮	醇正	黄绿明亮
三级	扁平	墨绿	尚匀整	尚净	纯正	黄尚亮	尚醇正	暗绿

6.2 理化指标要求

应符合表 2 的规定：

表 2 理化指标

项目	指标
水分（质量分数）/%	≤ 7.0
水浸出物（质量分数）/%	≥ 37.0
总灰分（质量分数）/%	≤ 7.0
碎末茶（质量分数）/%	≤ 5.0
粗纤维（质量分数）/%	≤ 16.0

6.3 卫生指标

- 6.3.1 污染物限量指标应符合 GB 2762 规定。
- 6.3.2 农药最大残留限量指标应符合 GB 2763 规定。

7 试验方法

7.1 感官品质

按 GB/T 23776 的规定执行。

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 规定执行。

7.2.3 总灰分按 GB 5009.4 规定执行。

7.2.4 粗纤维按 GB/T 8310 规定执行。

7.2.5 碎末茶按 GB/T 8311 规定执行。

7.3 卫生指标

7.3.1 污染物限量指标按 GB 2762 规定方法执行。

7.3.2 农药最大残留限量指标按 GB 2763 规定方法执行。

7.4 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

8 检验规则

8.1 批次

在生产和加工过程中形成的独立数量的产品为一批，同批产品的品质和规格应一致。

8.2 取样

按 GB/T 8302 规定执行。

8.3 出厂检验

正常情况下，应对标签、感官指标、水分、碎末茶、净含量负偏差进行检验，检验合格并附产品质量检验合格证方能出厂。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验为全项目检验。

8.4.2 型式检验在下列情况之一下进行：

- a) 首次批量生产前；
- b) 原料、工艺、机具有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产一年以上恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 凡有劣变、有污染、有异味或卫生指标有一项不合格的产品，均判为不合格产品。

8.5.2 除卫生指标外，理化指标有一项不合格或感官指标不符合判定级别的，应在原批产品中加倍抽取样本复检，复检中感官指标或理化指标不合格的，判该批产品为不合格产品。

8.5.3 对检验结果有争议的，应对留存样进行复检，或在同批产品中重新 GB/T 8302 规定加倍抽样，重新抽样应有争议双方会同进行，对有争议项目复检，以复检结果为准。

9 标志、标签、包装、运输和贮存

9.1 标志

运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 标签

标签应符合 GB 7718 规定与相关规定。

9.3 包装

包装容器应干燥、清洁、无异味、无毒，不影响茶叶品质。接触茶叶的包装材料应符合 GB/T 1070 的规定。

9.4 运输

运输工具应清洁、干燥、阴凉、无异味、无污染；运输时应防潮、防雨、防暴晒；装卸时轻装轻卸，防撞击，防重压，严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装、混运。

9.5 贮存

应贮存于清洁、干燥、阴凉、无异味的专用仓库中，仓库周围应无异味。贮存仓库不得使用化学合成的杀虫剂、灭鼠剂及防霉剂。

参 考 文 献

- [1] JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
-