

T/CNGMA

团 体 标 准

T/CNGMA 019—2025

## 怀集味道 新岗冻顶茶

Huaiji flavor of Xingang Tung-ting top 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 ..... 4

2 规范性引用文件 ..... 4

3 术语和定义 ..... 4

4 要求 ..... 4

    4.1 种植 ..... 4

    4.2 加工工序 ..... 5

    4.3 原料要求 ..... 5

    4.4 感官品质 ..... 5

    4.5 理化指标 ..... 5

    4.6 质量安全指标 ..... 5

    4.7 净含量 ..... 5

    4.8 食品添加剂 ..... 5

5 试验方法 ..... 5

    5.1 感官品质 ..... 6

    5.2 试样制备 ..... 6

    5.3 水浸出物 ..... 6

    5.4 碎茶 ..... 6

    5.5 粉末 ..... 6

    5.6 污染物限量 ..... 6

    5.7 农药残留限量 ..... 6

    5.8 净含量 ..... 6

6 检验规则 ..... 6

    6.1 取样 ..... 6

    6.2 检验 ..... 6

        6.2.1 出厂检验 ..... 6

        6.2.2 型式检验 ..... 6

    6.3 判定规则 ..... 6

    6.4 复验 ..... 6

7 标志标签、包装、运输和贮存 ..... 7

    7.1 标志标签 ..... 7

    7.2 包装 ..... 7

    7.3 运输 ..... 7

    7.4 贮存 ..... 7

参考文献 ..... 8

## 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

新岗冻顶茶芽叶鲜嫩饱满，在传统精湛制茶工艺与现代科学技术的完美结合下，每一片茶叶都被精心雕琢。制成的茶叶条索紧结，色泽墨绿油润。冲泡后，茶汤清澈明亮，呈现出金黄或橙黄的诱人色泽，香气清高悠长，既有清新的兰花香，又蕴含着高山茶特有的清幽气息。

然而，由于缺乏统一的团体标准，整个产业乱象丛生。在茶叶采摘环节，采摘标准不统一，部分茶农为追求产量过早或过度采摘，导致茶叶品质参差不齐。制茶工艺上，不同厂家的手法差异巨大，发酵程度、烘焙火候与时间把控不当，使得茶叶的香气、口感和韵味难以保证一致。这些问题，严重阻碍了其进一步发展壮大。

为了重塑新岗冻顶茶的辉煌，推动产业走上健康、可持续的发展道路，通过这一系列全面且严格的标准化规定，为新岗冻顶茶的生产企业与茶农提供了清晰明确的操作指南，引导整个行业朝着规范化、标准化、品牌化方向大步迈进。这不仅能让消费者放心选购、尽情品味正宗的新岗冻顶茶，更能助力这一特色茶叶在激烈的市场竞争中脱颖而出，实现文化遗产与商业价值的双重飞跃，开创更加灿烂的未来。

# 怀集味道 新岗冻顶茶

## 1 范围

本文件规定了新岗冻顶茶的术语和定义、生产加工过程的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存，旨在确保产品的品质、安全性、生产的规范性，促进新岗冻顶茶产业的健康发展。  
本文件适用于以怀集县为主要产区的新岗冻顶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 8305 茶 水浸出物测定  
GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定  
GB/T 8321 （所有部分）农药合理使用准则  
GB/T 14487 茶叶感官审评术语  
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/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  
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

**新岗冻顶茶 Xingang Tung-ting tea**

融合台湾冻顶和闽南乌龙茶的制作工艺精华，以怀集县为主要产区，采用海拔 600 多米的冻顶鲜叶，经过轻晒青、轻做青、重炒青、反复包揉塑外形、低温干燥等环节制成的团粒状乌龙茶。其外形卷曲呈半球形，紧结整齐，色泽墨绿油润，茶汤入口生津并富有活性，经久耐泡。

## 4 要求

### 4.1 种植

选取土层深厚、土壤肥沃、无污染，空气清新、海拔 600 米以上的山林地作为种植环境，栽植时施足底肥，采用品字型双行种植法增加种植密度。

4.2 加工工序

鲜叶→轻晒青→轻做青→重炒青→反复包揉（塑外形）→低温干燥→包装

4.3 原料要求

4.3.1 鲜叶应芽叶完整、色泽鲜绿、匀净,符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。用于同批次加工的鲜叶,其嫩度、匀度、新鲜度应基本一致。鲜叶采摘标准应符合表 1 的要求。

表 1 新岗冻顶茶鲜叶采摘要求

| 项目                                                                                    | 要 求                              |                                          |                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------|------------------------------|
|                                                                                       | 特级                               | 一级                                       | 二级                           |
| 鲜叶采摘                                                                                  | 有两片定型叶片和小开面,以一芽二叶为主,一芽二叶在 80 %以上 | 有两片定型叶片和小开面,以一芽三叶和对夹叶为主,一芽三叶和对夹叶在 80 %以上 | 中开面,以一芽三叶为主,一芽三叶和对夹叶在 80 %以上 |
| 注1: 定型叶: 有两个叶子比较成熟;<br>注2: 小开面: 顶叶面积为第二叶的 20 %-30 %;<br>注3: 中开面: 顶叶面积为第二叶的 31 %-70 %。 |                                  |                                          |                              |

4.4 感官品质

感官品质应当符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

| 项 目 | 要 求               |                     |           |
|-----|-------------------|---------------------|-----------|
|     | 特级                | 一级                  | 二级        |
| 外形  | 卷曲成颗粒状、紧结重实、乌润带光泽 | 卷曲成颗粒状、紧结重实、乌润,略带绿色 | 卷曲成颗粒状、紧结 |
| 香气  | 花香明显              | 茶香明显,带花香            | 茶香明显      |
| 滋味  | 浓醇甘鲜,回甘持久         | 浓醇甘鲜                | 纯厚甘鲜      |
| 汤色  | 绿黄明亮              | 黄而明亮                | 黄而明亮      |
| 叶底  | 叶片完整,肥厚明亮         | 柔软明亮                | 明亮        |

4.5 理化指标

理化指标应当符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

| 项目                     | 指标   |
|------------------------|------|
| 水分/ (g/100g)           | ≤7.0 |
| 总灰分 (以干物质计) / (g/100g) | ≤6.5 |
| 粉末 (质量分数) /%           | ≤1.3 |
| 碎茶 (质量分数) /%           | ≤16  |
| 水浸出物 (质量分数) /%         | ≥32  |

4.6 质量安全指标

4.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.6.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

生产过程不使用任何食品添加剂。

5 试验方法

### 5.1 感官品质

按 GB/T 23776 的规定执行。

### 5.2 试样制备

按 GB/T 8303 的规定执行。

### 5.3 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

### 5.4 碎茶

按 GB/T 8311 的规定执行。

### 5.5 粉末

按 GB/T 8311 的规定执行。

### 5.6 污染物限量

按 GB 2762 的规定执行。

### 5.7 农药残留限量

按 GB 2763 的规定执行。

### 5.8 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 取样

取样以“批”为单位，同一批投料生产、同一条生产线、同一班次生产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。取样按 GB/T 8302 的规定执行。

### 6.2 检验

#### 6.2.1 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、碎茶、粉末和净含量。

#### 6.2.2 型式检验

型式检验周期每年一次。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) 停产一年以及以上恢复生产时；
- d) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

### 6.3 判定规则

6.3.1 出厂检验时凡不符合出厂检验项目的产品，均判为不合格产品。

6.3.2 按第 5 章要求的项目，任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

### 6.4 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。

## 7 标志标签、包装、运输和贮存

### 7.1 标志标签

产品的标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 的要求。

### 7.2 包装

包装应符合 GB/T 1070 的规定。

### 7.3 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、防暴晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

产品应在包装状态下贮存于清洁、干燥、无异气味的专用仓库中，按 GB/T 30375 的规定执行。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。仓库周围应无异气污染。产品真空包装，保质期2年。



### 参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法国家质量监督检验检疫总局令 [2005] 第 75 号
-