

团 体 标 准

T/GDAQI XXX—2025

浦北绿茶

Pubei green tea

（征求意见稿）

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

广东省质量检验协会 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 产品分类与等级及实物标准样 2

5 鲜叶原料要求 2

6 加工要求 3

7 产品质量要求 3

8 检验方法 4

9 检验规则 5

10 标志、标签、包装、运输、贮存 6

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。

本文件由广东省农业科学院茶叶研究所提出。

本文件由广东省质量检验协会归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

浦北绿茶

1 范围

本文件规定了浦北绿茶的术语和定义、产品的分类与等级、实物标准样、鲜叶原料要求、产品质量要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本文件适用于浦北绿茶的加工、销售。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
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 8310 茶 粗纤维测定
GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
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
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
BB/T 0078 茶叶包装通用技术要求
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
T/GDAQI XXX 浦北绿茶加工技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

浦北绿茶 Pubei green tea

在浦北区域范围内种植的桂青品种，大叶品种，中小叶品种的茶树鲜叶为原料，通过杀青、揉捻、干燥、筛分等工序加工而成具有浦北绿茶品质特征的绿茶产品。

4 产品分类与等级及实物标准样

4.1 产品分类

浦北绿茶根据茶树品种类型不同分为桂青品种、大叶品种和中小叶品种。

4.2 等级

各类产品根据原料嫩度和品质特征分为特级、一级、二级、三级。

4.3 实物标准样

浦北绿茶每级设一个实物标准样，每两年更换一次，实物标准样的制备应符合GB/T 18795的规定。

5 鲜叶原料要求

5.1 鲜叶质量

鲜叶采自浦北区域内茶园的茶树新梢，芽叶新鲜、匀净、无污染和无其它非茶类夹杂物并应符合GB 2762、GB 2763的要求。

5.2 鲜叶采摘

5.2.1 根据品种特性和茶叶的加工要求适时采摘。

5.2.2 手工采摘应提手采，机械采摘应保证鲜叶质量。

5.3 鲜叶等级

5.3.1 浦北桂青品种绿茶鲜叶等级要求见表1。

表1 浦北桂青品种绿茶鲜叶等级要求

级别	芽叶组成
特级	在春季采摘的1芽1叶初展占90%以上，1芽1叶占10%以下
一级	在春季、秋季采摘的1芽2叶占80%以上，同等嫩度对夹叶及1芽3叶占20%以下
二级	在夏季、秋季采摘的1芽2叶占50%以上，同等嫩度对夹叶及1芽3叶占50%以下
三级	在夏季、秋季采摘的1芽3、4叶占70%以上，同等嫩度对夹叶占30%以下

5.3.2 浦北大叶品种绿茶鲜叶等级要求见表2。

表2 浦北大叶品种绿茶鲜叶等级要求

级别	芽叶组成
特级	在春季采摘的1芽1叶初展占90%以上，1芽1叶占10%以下
一级	在春季、秋季采摘的1芽2叶占80%以上，同等嫩度对夹叶及1芽3叶占20%以下
二级	在夏季、秋季采摘的1芽2叶占50%以上，同等嫩度对夹叶及1芽3叶占50%以下

表2 浦北大叶品种绿茶鲜叶等级要求（续）

级别	芽叶组成
三级	在夏季、秋季采摘的1芽3、4叶占70%以上，同等嫩度对夹叶占30%以下

5.3.3 浦北中小叶品种绿茶鲜叶等级要求见表3。

表3 浦北中小叶品种绿茶鲜叶等级要求

级别	芽叶组成
特级	在春季采摘的1芽1叶初展占90%以上，1芽1叶占10%以下
一级	在春季、秋季采摘的1芽2叶占80%以上，同等嫩度对夹叶及1芽3叶占20%以下
二级	在夏季、秋季采摘的1芽2叶占50%以上，同等嫩度对夹叶及1芽3叶占50%以下
三级	在夏季、秋季采摘的1芽3、4叶占70%以上，同等嫩度对夹叶占30%以下

5.4 鲜叶装运

采用清洁、无污染、透气良好的器具装运。鲜叶采摘后及时运至加工场所，装运过程避免混入有异味、有毒、有害物质。

6 加工要求

6.1 加工过程卫生

应符合GB 14881的要求。

6.2 加工技术

应符合T/GDAQI XXX《浦北绿茶加工技术规程》的规定。

7 产品质量要求

7.1 基本要求

品质正常，无劣变、无异味、不得含有非茶夹杂物，不得加入任何添加剂。

7.2 感官要求

7.2.1 浦北桂青品种绿茶感官品质应符合表4的要求。

表4 浦北桂青品种绿茶感官品质要求

等级	外形	内质			
		汤色	香气	滋味	叶底
特级	紧细弯曲有锋苗，绿润有白毫，匀净	嫩绿明亮	花香，清幽	鲜醇回甘	嫩绿软亮，匀整
一级	紧结弯曲，绿润，匀整	绿明亮	花香，持久	醇爽回甘	绿软亮，匀整
二级	较紧结弯曲，黄绿较润，较匀整	绿亮	清香，较持久	浓醇回甘	黄绿较软亮，较匀整
三级	尚紧结弯曲，黄绿尚润，尚匀整	黄绿较亮	清香，尚持久	醇和	黄绿尚软亮，尚匀整

7.2.2 浦北大叶品种绿茶感官品质应符合表 5 的要求。

表5 浦北大叶品种绿茶感官品质要求

等级	外形	内质			
		汤色	香气	滋味	叶底
特级	肥嫩弯曲显锋苗，绿润显白毫，匀	绿明亮	嫩毫香，持久	醇厚回甘	嫩绿软亮，匀整
一级	紧结弯曲有锋苗，绿润多白毫，匀	黄绿明亮	甜香带毫香，持	浓厚回甘	肥厚绿软亮，匀整
二级	较紧结弯曲，黄绿较润有白毫，较	黄绿亮	甜香，较持久	较浓醇回甘	肥厚黄绿较软亮，较
三级	尚紧结弯曲，黄绿尚润有白毫，有	黄绿较亮	甜香，纯正	尚浓醇回甘	黄绿，有嫩茎，尚匀

7.2.3 浦北中小叶品种绿茶感官品质应符合表 6 的要求。

表6 浦北中小叶品种绿茶感官品质要求

等级	外形	内质			
		汤色	香气	滋味	叶底
特级	紧细弯曲显锋苗，嫩绿润，匀净	嫩绿明亮	嫩香，高长	鲜甜醇爽	嫩绿软亮，匀整
一级	紧结弯曲有锋苗，绿润，匀整	绿明亮	嫩香，持久	鲜醇回甘	绿软亮，匀整
二级	较紧结弯曲，黄绿较润，较匀整	黄绿明亮	清香，持久	较鲜醇回甘	黄绿较软亮，较匀整
三级	尚紧结弯曲，黄绿尚润，有嫩	黄绿亮	清香，较持久	醇和	黄绿有嫩茎，尚匀整

7.3 理化指标

理化指标应符合表5的规定。

表7 理化指标

项目	指标		
	浦北桂青品种绿茶	浦北大叶品种绿茶	浦北中小叶品种绿茶
水分（%）	≤6.5		
粉末（%）	≤1.0	≤0.8	≤1.0
总灰分（%）	≤6.5		
粗纤维（%）	≤14		
水浸出物（%）	≥36.0		

7.4 食品安全指标

7.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

7.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

7.5 食品添加剂

不应使用食品添加剂。

7.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

按GB/T 23776的要求执行。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

8.2.2 粉末

按GB/T 8311的规定执行。

8.2.3 总灰分

按GB 5009.4的规定执行。

8.2.4 粗纤维

按GB/T 8310的规定执行。

8.2.5 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

8.3 食品安全指标

8.3.1 污染物限量指标

按GB 2762的规定执行。

8.3.2 农药最大残留限量指标

按GB 2763的规定执行。

8.4 食品添加剂

按各类食品添加剂相应的检测方法执行。

8.5 净含量

按JJF 1070的规定执行。

9 检验规则

9.1 组批

以同一茶叶品种、同一批投料生产或同一批次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次。同批次产品的品质和规格应一致。

9.2 取样

取样以批为单位，按GB/T 8302的规定执行。

9.3 试样制备

按GB/T 8303的规定执行。

9.4 检验

9.4.1 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、粉末和净含量。

9.4.2 型式检验

型式检验项目为本文件第7章的全部要求，型式检验周期每年一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料或加工工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 更换主要生产设备时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验有较大出入时；
- d) 新产品定型投产时；
- e) 停产两年以上，恢复生产时；
- f) 国家法定质量监督机构提出型式检测要求时。

9.5 判定规则

9.5.1 检验结果符合第7章的全部要求，则判该批（型式检验）产品合格。

9.5.2 出厂检验时，凡不符合出厂检验项目任一规定的产品，均判为不合格产品。

9.5.3 型式检验时，凡不符合本文件任一规定的产品，均判该批为不合格产品。

9.6 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。

10 标志、标签、包装、运输、贮存

10.1 标志、标签

10.1.1 产品标志应符合GB/T 191的规定。

10.1.2 产品标签应符合GB 7718的规定。标识管理见《国家质量监督检验检疫总局（2009）第123号令关于修改〈食品标识管理规定〉》。

10.2 包装

10.2.1 产品包装应符合GB 23350、BB/T 0078和GH/T 1070的规定。

10.2.2 茶叶内包装材料应符合GB 4806.7或GB 4806.8的规定。

10.3 运输

10.3.1 应符合NY/T 1999的规定。

10.3.2 运输工具应清洁、干净，无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒。不应与有毒、有害、物品混装、混运。

10.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局第70号令 定量包装商品计量监督管理办法
 - [2] 国家质量监督检验检疫总局(2009)第123号令 国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定
-