

ICS

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/ QQCA

青海省质量管理协会团体标准

T/ QQCA XXXX—XXXX

班玛藏雪茶 绿茶

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

（本草案完成时间：）

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

青海省质量管理协会 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 产品分级 2

5 技术要求 2

 5.1 感官指标 2

 5.2 理化指标 2

 5.3 食品安全指标 2

 5.4 净含量 2

6 生产加工过程中卫生要求 2

7 试验方法 3

 7.1 感官指标 3

 7.2 理化指标 3

 7.3 食品安全指标 3

 7.4 净含量 3

8 检验规则 3

 8.1 取样 3

 8.2 检验 3

 8.3 判定规则 3

 8.4 复检 4

9 标志标签、包装、运输及贮存 4

 9.1 标志标签 4

 9.2 包装 4

 9.3 运输 4

 9.4 贮存 4

10 保质期 4

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。

本文件由班玛县藏雪茶产业有限责任公司提出。

本文件由青海省质量管理协会归口。

本文件起草单位：班玛县藏雪茶产业有限责任公司、青海民族大学药学院、青海省质量管理协会、青海省卓越质量科学研究院。

本文件主要起草人：芦永昌、井国梅、王欢、徐小花、袁康、林鹏程、周天山、花尕桑杰、陈延军、张永红、王进林、杨国海、阎毅、崔亮、石建民、张殊、崔柠烁。

班玛藏雪茶 绿茶

1 范围

本文件规定了班玛藏雪茶 绿茶的术语和定义、产品分类和分级、技术要求、检验方法、检验规则、标签标志、包装和贮存、保质期。

本文件适用于以青海省果洛州班玛县行政区域内生长的变叶海棠或花叶海棠的鲜叶为原料，经摊青、杀青、揉捻、干燥等工序制成的班玛藏雪茶 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 4806.1	食品安全国家标准食品接触材料及制品通用安全要求
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/T 5009.57	茶叶卫生标准的分析方法
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 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 23776	茶叶感官评审方法
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

鲜叶 Fresh leaves

采自班玛县行政区域内生长的变叶海棠或花叶海棠的新梢。

3.2

班玛藏雪茶 绿茶 Bamara Tibetan Snow Tea Black Tea

以青海省果洛州班玛县行政区域内生长的变叶海棠或花叶海棠的新梢为原料,经摊青、杀青、揉捻、干燥等工序制成的班玛藏雪茶 绿茶。

4 产品分级

班玛藏雪绿茶按其外形分为颗粒形和条索形两类,每一类按感官品质的不同分为特级、一级和二级。

5 技术要求

5.1 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表1 感官指标

项目	分类等级及要求					
	颗粒形			卷曲形		
	特级	一级	二级	特级	一级	二级
形态	颗粒圆紧,色泽鲜绿	颗粒圆结,色泽绿翠显毫	颗粒圆整,色泽深绿	条索紧结稍卷曲,色泽鲜绿显翠	条索紧结稍曲,色泽绿翠显毫	条索较紧结稍曲,色泽苍绿、显毫
滋味	鲜醇,少有后苦感	清甜,有后苦感	浓尚醇,后苦感明显	清甜,有后苦感	醇正,有后苦感	醇浓,后苦感明显
气味	栗香似奶香,浓郁	栗香似奶香,较高长	栗香,较高长	清栗香,较高长	栗香,高长	栗香,较高长
汤色	嫩绿明亮	绿、明亮	黄绿明亮	嫩绿浅亮	浅绿明亮	浅黄绿明亮
叶底	鲜绿明亮	绿亮带褐	绿较亮	绿亮	绿亮	褐绿明亮

5.2 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	等级及指标		
	特级	一级	二级
水分/(g/100g)	≤6.0		
总灰分(以干物质计)/(g/100g)	≤7.0		
粉末(质量分数)/%	≤1.0	≤1.2	≤1.3
水浸出物(质量分数)/%	≥36.0	≥34.0	≥33.0

5.3 食品安全指标

5.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.3.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 生产加工过程中卫生要求

应符合GB 14881的要求。

7 试验方法

7.1 感官指标

按GB/T 23776的规定执行。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

7.2.2 总灰分

按GB 5009.4的规定执行。

7.2.3 粉末

按GB/T 8311的规定执行。

7.2.4 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

7.3 食品安全指标

7.3.1 污染物限量按 GB 2762 的规定执行。

7.3.2 农药残留限量按 GB 2763 的规定执行。

7.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

8 检验规则

8.1 取样

8.1.1 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。

8.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

8.2 检验

8.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、粉末、净含量和标签。

8.2.2 型式检验

型式检验每年应不少于一次，型式检验项目为本文第5章要求的全部项目。有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 当原料、加工工艺、设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上恢复生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时；

8.3 判定规则

8.3.1 检验项目结果全部符合本文件要求时，则判定为合格产品。

8.3.2 检验项目结果中若有一项或一项以上不符合本文件要求时，均判为不合格产品。

8.4 复检

对检验结果有争议时，应用留存样对不合格项进行复检。无留存样时应在同批产品中按GB/T 8302规定加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

9 标志标签、包装、运输及贮存

9.1 标志标签

产品的标志标签应符合 GB 7718的规定。运输包装的装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

应符合GB/T 1070的规定。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、干燥、卫生、无异味、无污染。

9.3.2 运输过程中应防雨、防潮、防曝晒、防重压。

9.3.3 装卸搬运过程应轻放轻卸。

9.3.4 不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

10 保质期

保质期为24个月。
