

团体标准《柳江荷叶茶》（征求意见稿） 编制说明

一、项目来源

根据《南宁市标准化协会关于<柳江莲花茶><柳江九品香水莲花茶>等两项团体标准立项的通知》（南标协〔2025〕13号），由柳州市柳江区市场监督管理局提出，柳州市柳江区市场监督管理局、柳州市柳江区农业农村局、柳州市柳江区百朋镇人民政府、南宁市标准化协会、广西东标标准化质量认证咨询服务有限责任公司等单位共同起草的团体标准《柳江荷叶茶》获批立项。

本标准的编写将按照《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T 1.1—2020）以及《团体标准管理办法》等规定进行。

二、必要性和意义

（一）必要性

深入贯彻落实国家及广西茶产业、特色农业发展系列政策文件精神的重要举措。契合《2024年绿色食品（绿色优质农产品）高质量发展工作方案》对优质农产品标准化要求，响应《广西壮族自治区人民政府办公厅关于促进广西茶产业高质量发展的若干意见（桂政办发〔2019〕117号）》等文件中打造特色品

牌、推动全产业链发展、促进产业集群集聚的号召，落实《柳州市县域经济发展“十四五”规划（柳政办〔2022〕63号）》对特色产业带动县域发展的部署，符合《广西壮族自治区特色农业高质量发展总体规划（2022-2025年）》对农产品标准化、品牌化的规划，顺应《中国茶产业十四五发展规划建议（2021—2025）》多元化、国际化趋势，有助于推动柳江荷叶茶全产业链标准化升级，提升产品竞争力，促进产业融合发展，助力实现特色农业高质量发展与县域经济增长目标。

柳江区内荷叶资源丰富，但利用率不高。荷叶是一种药食两用资源，具有清暑化湿、升发清阳、凉血止血、清心去热等作用。荷叶加工主要采用直接晒干或部分类似传统绿茶加工工艺，其质量难以得到有效控制，部分产品有异味，存在安全隐患。近年来，随着健康消费需求增长，其市场规模持续扩大，但存在生产工艺不规范、质量参差不齐、品牌效应不足等问题，亟需通过标准化建设推动产业升级。

（二）目的及意义

制定团体标准《柳江荷叶茶》，旨在统一生产流程与质量规范，解决当前工艺混乱、品质不均的问题，保障产品稳定性。同时，通过标准化提升产品市场竞争力，塑造具有辨识度的区域特色品牌，增强市场话语权。

其意义在于推动柳江荷叶茶产业向标准化、规模化迈进，整合资源形成产业协同优势，促进技术创新与产业升级。同时，保障消费者权益，提升市场信任度，助力产业实现经济效益与品牌价值的双重增长，实现可持续发展。

三、项目编制过程

（一）成立标准编制工作组

团体标准《柳江荷叶茶》项目任务下达后，柳州市柳江区市场监督管理局成立了标准编制工作组，标准编制工作组成员单位有：柳州市柳江区市场监督管理局、柳州市柳江区农业农村局、柳州市柳江区百朋镇人民政府、南宁市标准化协会、广西东标标准化质量认证咨询服务有限责任公司。标准编制组安排时间进度，明确任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作。编制工作组下设三个组，分别是资料收集组、草案编写组、标准实施组。

资料收集组负责国内外有关柳江荷叶茶的文献资料查询、收集和整理工作，对柳江荷叶茶进行系统总结，并调查目前柳江荷叶茶的发展现状。

草案编写组负责标准草案、征求意见稿和标准编制说明、送审稿的编写工作，及后期召开征求意见会、网上征求意见，以及标准的不断修改和完善。

标准实施组负责《柳江荷叶茶》团体标准发布后，组织相关企业开展标准宣贯培训会，对标准进行详细解读，并对标准实施情况进行总结分析，对团体标准提出修正意见。

(二) 收集整理文献资料

标准编制工作组收集了国内有关柳江荷叶茶的相关文献资料。主要有：

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GH/T 1077 茶叶加工技术规程

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 8302 茶 取样

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 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求

GH/T 1070 茶叶包装通则

DB45/T 203 绿色食品茶叶生产技术规程

NY/T 5010 无公害农产品种植业产地环境条件

(三) 研讨确定标准主体内容

标准编制工作组在对收集的资料进行整理研究后，标准编制工作组召开了标准编制会议，对标准的整体框架及标准的关键性问题进行初步研究探讨。经过研究，标准的主体内容确定

为术语和定义、产品生产要求、试验方法、检验规则、包装、标志、标签、运输和贮存等内容。

（四）调研

2025年3月，标准编制工作组进行了拜访学习交流座谈及实地调研，并查阅了大量的国内外文献资料，对柳江荷叶茶进行系统总结。结合学习交流座谈及实地调研，理清逻辑脉络，借鉴已有的参考资料中有关荷叶茶的内容，按照简化、统一等原则，经编制工作组反复讨论，形成了标准的基本构架，编制完成了团体标准《柳江荷叶茶》（草案）。

2025年3月28日，标准编制工作组邀请相关单位、企业代表、种植户等进行座谈讨论，期间对文本展开深入研讨，并现场征求各方意见，根据意见进行多次讨论修改形成团体标准《柳江荷叶茶》（草案）及编制说明。

2025年3月28日，我会在全国团体标准信息平台以《柳江莲花茶》名称发布了团体标准立项公告。现根据专家组意见，我会决定将已立项的《柳江莲花茶》更名为《柳江荷叶茶》。

四、标准制定原则

1、科学性原则

依据柳江区的自然环境、农业生产数据及柳江荷叶茶的生物学特性，运用科学方法制定标准。通过实地调研、实验室检测，获取土壤成分、气候条件、茶叶营养物质及有害物质含量等数据，结合茶叶加工领域的科学理论与实践经验，确保标准

中生产要求、试验方法、检验规则、包装运输和贮存等内容符合客观规律与科学规范，为产业发展提供可靠的技术支撑。

2、实用性原则

紧密贴合柳江荷叶茶产业的实际生产需求与发展现状制定标准。充分考虑当地企业和农户的生产能力、技术水平及设备条件，避免标准要求过高或过低。确保标准中的生产要求、试验方法、检验规则、包装运输和贮存等内容具有可操作性，能直接应用于生产实践，有效解决产业发展中的实际问题，提升产业整体生产效率与管理水平。

3、公开透明原则

建立公开透明的标准制定机制，广泛征求行业协会、企业、科研机构、农户及消费者等各方意见。通过召开研讨会、座谈会、公开征求意见稿等方式，充分吸纳社会各界的建议和诉求，确保标准能反映行业整体利益与发展需求。同时，及时公开标准制定过程中的相关信息，接受社会监督，增强标准的公信力与认可度。

4、规范性原则

本标准严格按照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》的要求和规定，保证标准的编写质量。

5、可持续发展原则

标准制定充分考虑柳江荷叶茶产业的长期发展需求，兼顾经济效益、社会效益与生态效益。在种植环节，推广绿色种植技术，减少农药和化肥使用，保护生态环境；在加工环节，倡导节能减排、资源循环利用，降低生产成本；在产业发展方面，注重品牌建设与文化传承，促进产业的可持续发展，实现经济与环境的良性互动。

五、标准主要内容及依据来源

（一）标准主要内容

团体标准《柳江荷叶茶》主体内容确定为术语和定义、产品生产要求、试验方法、检验规则、包装、标志、标签、运输和贮存等方面内容。

1、术语和定义

柳江荷叶茶是采摘新鲜的柳江莲花荷叶，经过采摘、修剪、清洗、干燥、剪切、烘干等工序制成的具有养生功效的代茶饮品，是传统药膳中常选用的原料和保健养生佳品。

2、产品生产要求

基本要求：荷叶新鲜整洁无异味杂物，荷叶茶出产品质正常无添加剂。

工艺流程：包括采摘、修剪、清洗、干燥、剪切、烘干等步骤。

工艺要求：对各工艺流程步骤做出详细规定，如采摘要求、修剪部分、干燥状态、剪切大小等。

感官品质要求：规定了柳江荷叶茶成品的外形、色泽、香气、汤色、滋味等感官方面的标准，要求外形完整、色泽青绿、有特有气味、汤色清亮无杂质、口感醇正无异味。

理化指标：规定了柳江荷叶茶成品的理化指标，要求产品中每一百克水分小于等于8.0、总灰分小于等于6.5、水浸出物大于等于32.0%、粉末小于等于1.0%。

安全指标：应符合GB 2762、GB 2763的规定。

净含量：应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3、试验方法

感官品质：按GB/T 23776的规定执行。

理化指标：水分检验按GB 5009.3的规定执行；总灰分检验按GB 5009.4的规定执行；水浸出物检验按GB/T 8305的规定执行；粉末检验按GB/T 8311的规定执行。

安全指标：检验按GB 2762、GB 2763的规定执行。

净含量：按JJF 1070的规定执行。

4、检验规则

取样：以“批”为单位，取样方法按GB/T 8302的规定执行。

检验：每批产品出厂前必检，包括感官、水分、灰分、水浸出物、粉末、净含量、标签7项，全部合格方可出厂；全项目年检，遇原料或工艺变更、停产1年、质检异常或监管要求时额外触发。

判定规则：卫生不达标、产品污染或劣变、型式检验任一项不合格的即为不合格产品；仅限理化或感官单项不合格可进行复检，复检仍不合格则整批拒收。

复验：对结果有争议时，以留存样或双方共同取样复验结论为准

5、标识、包装、运输和贮存

标识：产品标签符合GB 7718，标识符合《食品标识管理规定》（2009），包装储运图示标志符合GB/T 191。

包装：符合GH/T 1070的规定。

运输：运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，采取防雨、防潮、防暴晒措施；严禁与有毒、有害、易污染物品混装，装卸时轻拿轻放，避免撞击、重压。

贮存：符合GB/T 30375的规定。

（二）依据来源

1、国家标准与行业规范：以《食品安全国家标准》GB 2762、GB 2763等强制性国家标准为安全底线，确保农药残留、重金属等指标达标；参照GB/T 23776《茶叶感官审评方法》等行业标准，规范柳江荷叶茶品质评价与检测流程；借鉴农产品及加工工艺标准，明确产品质量安全定义、分级规则及加工环节要求，保障全链条规范性与品质稳定性。

2、地方实际情况：立足柳州市柳江区亚热带季风气候与富含有机质土壤的地域条件，结合气象、土壤检测数据，确立适

宜种植参数，凸显产品地域特色；针对当地产业种植分散、技术落后等现状，制定适配生产能力的简化工艺与低成本技术，推动标准落地；通过市场调研与电商数据，将消费者口感、包装等需求转化为标准指标，增强产品市场适配性。

3、团体标准与行业经验：参考武夷岩茶、安吉白茶等优秀团体标准的成功模式，结合柳江荷叶茶特性设立特色指标，强化产品差异化；联合行业协会、企业、科研机构，提炼实践成果融入标准，提升实用性与先进性；经专家评审与行业意见征集，反复完善标准内容，确保充分反映行业需求，提高认可度与执行力。

六、国内外同类标准制修订情况及与法律法规、强制性标准关系

1.国内外同类标准制修订情况

目前国内外有关荷叶茶只有1项地方标准：《荷叶茶加工技术规程》（DB42/T895-2013），在广西区内尚无相关地方标准。经查阅，与柳江荷叶茶相关的标准主要有：

DB42/T 1973 《地理标志产品 黄梅荷叶茶》

T/JXSYXXH 0001 《高香荷叶茶加工技术规程》

T/XWJTXH 003 《宣恩柚子花茶》

在制定《柳江荷叶茶》团体标准时，编制工作组深度对标现行标准体系，系统构建了涵盖产品分级、生产要求、检测方法、包装储运等全链条技术要求。区别于其他地区荷叶茶标准，本标准突破性地将现代生产技术与柳江传统制茶工艺精髓相融合，在原料筛选、生产工艺流程、品质控制等环节进行创新性优化，既确保标准的科学性与规范性，又凸显柳江地域特色与

文化底蕴，为产业高质量发展提供兼具先进性与独特性的技术支撑。

2.与法律法规、强制性标准的关系

(1) 与法律法规的协调情况

本标准与现行法律、法规和强制性国家标准没有冲突。标准的编写符合GB/T 1.1—2020的要求。

(2) 标准查询情况及区别

经查询，没有与该标准名称类似的国家标准、行业标准或地方标准。

七、重大分歧意见发处理经过和依据

本标准研制过程中无重大分歧意见。

八、自我承诺

本标准内容与各项指标不低于强制性标准要求。

团体标准《柳江荷叶茶》

标准编制工作组

2025 年 5 月 21 日