

T/YCCYHX

团 体 标 准

T/YCCYHX 003—2025

地理标志证明商标产品 永川秀芽

Product geographical indication certification trademark Yongchuanxiuya

（工作组讨论稿）

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。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

重庆市永川区茶叶行业协会 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 要求 1

 4.1 原料 1

 4.2 品质要求 1

 4.3 理化指标 2

 4.4 卫生指标 2

 4.5 净含量 2

5 检验方法 2

6 检验规则 2

 6.1 组批 2

 6.2 抽样 2

 6.3 检验分类 2

 6.4 判定规则 3

7 标志、标签、包装、运输和贮存 3

 7.1 标志、标签 3

 7.2 包装 3

 7.3 运输和贮存 3

 7.4 保质期 3

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。

本文件由重庆市永川区茶叶行业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

地理标志证明商标产品 永川秀芽

1 范围

本标准规定了永川秀芽产品的术语和定义、品质要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以重庆市永川行政区域内采摘的茶树幼嫩芽叶原料，按摊放、杀青、揉捻、理条、干燥等基本工序加工而成的名优绿茶。

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	食品中污染物限量
GB 2763	食品中农药最大残留限量
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 4806.13	食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
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 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 8309	茶 水溶性灰分碱度测定
GB/T 8310	茶 粗纤维测定
GB/T 8311	茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 23776	茶叶感官审评方法
GB/T 30375	茶叶贮存
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令（2023）第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》	
永川区茶叶行业协会（永茶协〔2023〕04号） 《“永川秀芽”证明商标使用管理规则（修订）》	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 永川秀芽

以重庆市永川行政区域内种植的茶树鲜叶为原料，采用摊放、杀青、揉捻、理条、干燥等工艺在当地加工而成的，具有“形秀、色绿、香清、味醇”的品质特征，并符合重庆市永川区茶叶行业协会《“永川秀芽”证明商标使用管理规则》相关要求的针、条形名优绿茶。

4 要求

4.1 原料

茶树一芽一叶、二叶及同等嫩度以上的茶鲜叶。

4.2 品质要求

基本要求：具有名优绿茶正常的色、香、味，不得含有非茶类物质和添加剂，无异味、无劣变；
感官品质：外形紧直，匀净，色泽绿；香气醇正；汤色黄绿明亮；滋味醇和；叶底黄绿较亮。

4.3 理化指标

应符合表1的规定。

表 1 茶叶理化指标

项目	指标	检验方法（国标值）
水分 g/100g	≤6.5	GB 5009.3（7%）
总灰分 g/100g	≤7.5	GB 5009.4（7.5%）
粉末 g/100g	≤1.0	GB/T 8311（1.0%）
水浸出物 g/100g	≥34.5	GB/T 8305(34%)
粗纤维 g/100g	≤15.5	GB/T 8310(16%)
酸不溶性灰分 g/100g	≤1.0	
水溶性灰分 g/100g	≥45.0	
水溶性灰分碱度 g/100g	≥1.0，≤3.0	

4.4 卫生指标

- 4.4.1 污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。
- 4.4.2 农药残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。

4.5 净含量

应符合国家市场监管总局令〔2023〕第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

- 5.1 取样按 GB/T 8302 的规定执行。
- 5.2 感官品质检验按 GB/T 23776 的规定执行。
- 5.3 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。
- 5.4 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。
- 5.5 总灰分、水溶性灰分和酸不溶性灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。
- 5.6 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。
- 5.7 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。
- 5.8 水溶性灰分碱度检验按 GB/T 8309 的规定执行。
- 5.9 粗纤维检验按 GB/T 8310 的规定执行。
- 5.10 卫生指标检验按 GB 2762 和 GB 2763 和 GB/T 5009.57 的规定执行。
- 5.11 净含量按 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则执行。

6 检验规则

- 6.1 组批
以同一批拼配茶为一批次。
- 6.2 抽样
按 GB/T 8302的要求执行。
- 6.3 检验分类
 - 6.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括感官、水分、粉末和净含量。产品应经企业质检部门逐批检验合格并附合格证明后方可出厂。

6.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的所有项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 正常生产时，每年检验一次；
- b) 停产半年后恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

6.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本标准要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

应符合GB/T 191和GB 7718规定。

7.2 包装

应符合GB 4806.8和 GB 4806.13等国家相关食品安全标准及规定。

7.3 运输和贮存

运输工具应清洁卫生，不得与有毒有害、有异味、易污染的物品混装混运。

运输应在常温或冷藏条件下进行，产品应轻装、轻卸，防止挤压、防止暴晒、雨淋、防尘。

贮存产品应贮存在清洁、防潮、无异味的库房或冷藏库，严禁与有毒有害、易污染的物品混放。

应符合GB/T 30375 规定。

7.4 保质期

18个月。
