

T/ GZTPA

贵州省绿茶品牌发展促进会团体标准

T/GZTPA 00XX-2025

贵州碾茶

Guizhou Tencha

(公开征求意见稿)

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

贵州省绿茶品牌发展促进会发布

目录

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
3.1 贵州碾茶 Guizhou tencha	2
3.3 混合蒸青碾茶 Mixed-steaming tencha	2
4 分类、分级与实物标准样	2
4.1 分类	2
4.2 分级	2
5 技术要求	2
5.1 基本要求	2
5.2 感官品质	2
5.3 理化指标	3
5.4 安全指标	3
6 检验方法	4
6.1 感官品质	4
6.2 理化指标	4
6.3 安全指标	4
6.4 净含量	4
7 检验规则	4
7.1 组批	4
7.2 取样	4
7.3 出厂检验	4
7.4 型式检验	4
7.5 判定规则	5
8 标志标签、包装、运输和贮存	5
8.1 标志标签	5
8.2 包装	5
8.3 运输	5
8.4 贮存	5

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》及国家茶叶标准的相关规定而起草。

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这些专利的责任。

本文件由贵州贵茶（集团）有限公司、贵州铜仁贵茶茶业股份有限公司提出。

本文件由贵州省绿茶品牌促进会提出并归口。

本文件起草单位：贵州贵茶（集团）有限公司、贵州铜仁贵茶茶业股份有限公司、贵州高原明珠茶业有限公司、瓮安县花竹茶业有限公司、贵州苗岭雾海生态有机茶园有限公司、贵州高原春雪有机茶业有限公司、贵州印江梵净汇浦生态茶叶有限公司、江口县鑫繁生态茶业有限公司。

本文件主要起草人：王宣文

本文件为首次制定。

贵州碾茶

1 范围

本文件规定了贵州碾茶的规范性引用文件、术语和定义、分级与实物标准样、产品要求、检验方法、检验规则及标志标签、包装、运输与贮存，审评方法等要求。

本文件适用于贵州碾茶。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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	包装运输图示标志
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 食品中农药残留最大限量
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	预包装食品标签通则
GB/T 8302	茶 取样
GB/T 8311	茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 14487	茶叶感官审评术语
GB/T 18795	茶叶标准样品制备技术条件
GB/T 18797	茶叶感官审评室基本条件
GB/T 23193	茶叶中茶氨酸的测定 高效液相色谱法
GB/T 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
GB/T 34778	抹茶
DB52/T 1358	贵州抹茶
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
T/GZTCA 00XX	贵州碾茶审评技术规程
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
市场监管总局令[2025]第 100 号	食品标识监督管理办法

3 术语和定义

3.1 贵州碾茶 Guizhou tencha

在贵州省境内选用适宜的茶树品种，并采用遮阳覆盖栽培技术管理的茶园所采摘的鲜叶为原料，经贮青、切叶、蒸汽（或蒸汽加热风）杀青、干燥、梗叶分离等工艺加工制成的片状茶叶。

3.2 蒸青碾茶 Steamed tencha

以适制茶树鲜叶为原料，经遮荫、贮青、切叶等预处理后，采用饱和蒸汽作为唯一热介质进行杀青，再经冷却、干燥、梗叶分离等工序制成的片状茶叶。

3.3 混合蒸青碾茶 Mixed-steaming tencha

以适制茶树鲜叶为原料，经遮荫、贮青、切叶等预处理后，采用饱和蒸汽与热风并联的混合热介质进行杀青，再经冷却、干燥、梗叶分离等工序制成的片状茶叶。

3.4 覆盖香 The aroma produced by covering

茶树鲜叶经遮荫覆盖后加工制作成碾茶产品所特有鲜香细腻或有海苔香的特征香气。

4 分类、分级与实物标准样

4.1 分类

4.1.1 蒸青碾茶：产品等级分为一级、二级、三级。

4.1.2 混合蒸青碾茶：产品等级分为一级、二级、三级。

4.2 分级

产品的每一等级均设实物标准样，其品质为各等级茶品质的最低限，每两年更换一次。标准样制备按GB/T 18795 规定执行。

5 技术要求

5.1 基本要求

5.1.1 应具有贵州碾茶的品质特征。

5.1.2 无非茶类夹杂物。

5.1.3 不着色，无添加。

5.2 感官品质

应符合表 1、表 2 规定。

表 1 蒸青碾茶感官品质要求

级别	外形	内质			
		汤色	香气	滋味	叶底
一级	呈片状，浓绿，匀净	青绿明亮	覆盖香显著或嫩玉米香	鲜醇	鲜绿、嫩匀
二级	呈片状，绿，较匀净	绿明亮	有覆盖香	醇正	绿、嫩尚匀
三级	呈片状，黄绿，尚匀净	黄绿亮	炉香、清甜香	平和	黄绿、尚匀

表 2 混合蒸青碾茶感官品质要求

级别	外形	内质			
		汤色	香气	滋味	叶底
一级	呈片状，鲜绿，匀净	绿明亮	有覆盖香	鲜醇	鲜绿、嫩匀
二级	呈片状，绿，较匀净	黄绿明亮	炉香、清甜香	醇正	绿、嫩尚匀
三级	呈片状，黄绿，尚匀净	黄绿	纯正	平和	黄绿、尚匀

5.3 理化指标

应符合表 3 规定。

表 3 理化指标

项目	指标		
	一级	二级	三级
水分/ (g/100g) ≤		6.0	
总灰分/ (g/100g) ≤		8.0	
粉末 (≤40 目) (质量分数) /% ≤		6.0	
红梗、麻梗及非茶类杂质 (质量分数) /% ≤		2.0	
茶氨酸总量 (质量分数) /% ≥	1.5	1.0	0.5

5.4 安全指标

5.4.1 污染物限量

应符合表 4 规定，其它指标应符合 GB 2762 的规定。

表4 污染物限量

项目	指标	
铅 (mg/kg) ≤		4.0

5.4.2 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 感官品质

按 T/GZTCA XXX-202X 《贵州碾茶审评技术规程》的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 的规定执行

6.2.2 总灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.3 粉末含量

采用 40 目筛，检验方法按 GB/T 8311 的规定执行。

6.2.4 茶氨酸总量

按 GB/T 23193 的规定执行。

6.3 安全指标

6.3.1 污染物限量

按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药最大残留限量

按 GB 2763 的规定执行。

6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

产品均以批为单位，同批同级碾茶品质应一致。

7.2 取样

取样应按 GB/T 8302 规定执行

7.3 出厂检验

每批产品出厂前须对感官品质、水分进行检验，若定量包装还需检验净含量。检验合格后由企业质量管理部门出具出厂检验报告方可出厂。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行全面考核，项目为 5.2~5.5 规定的全部要求，应每半年进行一次，有下列情形之一者，也应对产品质量进行型式检查：

- a)新产品试制定型鉴定；

- b)前后两次抽样检验结果有较大差异时；
- c)国家质量监督机构检验产品质量时；
- d)投产后，如原料、工艺、极具有较大改变，可能影响产品质量时。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验时，该批产品凡有一项不符合本文件要求，则判该批次产品为不合格产品，不准出厂。

7.5.2 型式检验时，一个项目不合格则判该产品不合格（理化指标除外），理化指标有一项不合格，允许双倍抽样复核，若该项目仍然不合格则判该产品不合格。

7.5.3 供需双方对检验结果有争议时，应对保存样进行复检，或在同批产品中按 GB/T 8302 规定双倍取样，对有异议的项目复检，以复检结果为准，如意见仍不一致，可封样送法定质量检验机构仲裁。

8 标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

产品包装物上应有明显标志，标志应符合 GB/T 191 的规定，预包装食品标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

应符合 GH/T 1070 的规定

8.3 运输

运输工具应清洁卫生，防雨防晒，不得与有异味，有毒物品混装混运。装运时严禁摔撞，保证产品和包装完整。

8.4 贮存

符合 GB/T 30375 规定。冷库要保持清洁卫生，干燥，仓库周围无异味等污染源。