

团 体 标 准

T/QDCYH XXX—2026

崂山凝针茶

2026- -发布

2026- -实施

青岛市茶文化研究会 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	1
4 分级	2
5 加工工艺	2
6 要求	3
7 检验方法	4
8 检验规则	5
9 标志、标签、包装、运输、贮存	5
附录 A	7

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这些专利的责任。

本文件由青岛崂石茶业有限公司提出，青岛市茶文化研究会归口。

本文件起草单位：青岛崂石茶业有限公司、青岛市茶文化研究会、青岛春茗堂茶文化传播有限公司、青岛鳌福茶场、青岛龙桑农业科技发展有限公司。

本标准主要起草人：

本文件首次发布于 年 月 日。

崂山凝针茶

1 范围

本文件规定了崂山凝针的术语和定义、分级、加工工艺、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存的要求。

本文件适用于崂山风景区内生产的崂山凝针茶。

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 包装储运图示标志

GB/T 1070 茶叶包装通则

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 8304 茶 水分测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8306 茶 总灰分测定

GB/T 8310 茶 粗纤维测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎末茶含量的测定

GB 23350-2021 限制商品过度包装要求

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GB 31609-2023 食品安全国家标准 茶叶

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 崂山凝针茶

崂山凝针茶选用崂山风景区内适制茶树良种芽叶为原料，用理条做针加工工艺制作而成的具有板栗香的针形绿茶。

3.2 崂山风景区

崂山风景区由巨峰、流清、棋盘石、仰口、北九水、华楼等 9 个风景游览区和沙子口、王哥庄、北宅、夏庄、惜福镇等 5 个风景恢复区及外缘陆海景点三部分组成，占地 446K m²。

4 分级

崂山凝针茶分为特级、一级、二级。

5 加工工艺

5.1 原料（鲜叶）要求

崂山凝针选用崂山风景区内采摘的一芽一叶初展、一芽一叶等鲜叶原料。

5.2 崂山凝针茶工艺

工艺流程：摊放→杀青→回潮→揉捻→理条→回潮→初烘→复烘→提香。

5.2.1 摊放

摊放程度以叶面开始萎缩，叶质由硬变软，叶色由鲜绿转暗绿，青气消失，清香显露，摊放叶含水率降至 70%左右为宜。

5.2.2 杀青

杀青温度为读表数 260℃~280℃，感官温度用手背伸入进叶端口有灼手感时均匀投叶。要求投叶均匀、适量，杀青叶含水量 60%，叶缘略卷缩，手捏成团，有弹性，茎折而不断，有清香透出，无红梗红叶，无焦边，爆点。

5.2.3 回潮

5.2.3.1 杀青叶出锅后应及时回潮、降温和散发水汽。

5.2.3.2 时间以 30min~40min 为宜。

5.2.4 揉捻

采用揉捻机揉捻，特级无揉捻工艺，一级二级有揉捻工艺，揉捻投叶量根据机型而定，揉捻时间根据原料嫩度不同控制在 8min~10min。

5.2.5 理条

5.2.5.1 设备

采用电热式振动理条机、进风式振动理条机。

5.2.5.2 投叶温度

当槽锅温度达到 130℃~160℃时投叶。

5.2.5.3 投叶量

每次投叶量根据机型而定。机械转速 120 次/min~150 次/min，理条时间 30min~40min。

5.2.6 回潮

同 5.2.3。

5.2.7 烘焙

采用 6CHP-60 型茶叶烘焙机烘焙。

5.2.7.1 初烘

温度 100℃~110℃，含水率 30%~35%适度，初烘后摊凉 20min~30min。

5.2.7.2 复烘

温度 90℃~100℃，含水率 6%，复烘后摊凉 20min~30min。

5.2.8 提香

采用 6CHP-60 型茶叶烘焙机提香。温度 120℃左右，提香 3min~4min 至茶叶栗香显露。

6 要求

6.1 鲜叶指标

崂山凝针茶鲜叶采摘一芽一叶初展至一芽二叶正常芽梢为原料，要求鲜叶的嫩度、色泽、大小一致，保持鲜叶新鲜、清洁、无损伤，不夹带茶果、老叶等夹杂物。

各等级鲜叶质量标准见表 1，及时摊放在竹匾、竹垫或萎凋槽等工具上，厚度 3-4cm，轻放、薄摊、勤翻。摊放 5-6h，每隔 2h 轻翻一次，雨水叶、露水叶要适当延长摊放时间。

表 1 崂山凝针茶鲜叶标准要求

等级	要求
特级	一芽一叶初展 \geq 50%，一芽一叶 \leq 50%
一级	一芽一叶 \geq 70%，一芽二叶初展 \leq 30%
二级	一芽二叶初展 \geq 50%，一芽二叶 \leq 50%

6.2 感官指标

崂山凝针茶各等级茶叶的感官指标应符合表 2 规定。

表 2 崂山凝针茶感官指标

等级	项目
----	----

	外形	香气	汤色	滋味	叶底
特级	挺直匀齐 墨绿显锋苗	清香高长	嫩绿明亮	鲜醇	嫩绿明亮 匀齐
一级	挺直匀整 墨绿有锋苗	清香持久	黄绿明亮	醇厚	黄绿明亮 匀整
二级	挺直尚匀 墨绿紧实	栗香	黄绿明亮	醇正	黄绿尚亮 较匀整

6.3 理化指标

崂山凝针茶理化指标应符合表 3 规定。

表 3 崂山凝针理化指标

序号	项目	指标%
1	水分	≤6.5
2	碎末茶	≤5.0
3	水浸出物	≥37.0
4	粗纤维	≤14.0
5	总灰分	≤6.5

6.4 卫生指标

污染物限量指标应符合 GB 31608-2023 规定，农药最大残留限量指标应符合 GB 31608-2023 规定。

6.5 净含量

应符合 JJF 1070 规定。

7 检验方法

7.1 感官指标

按 GB/T 8304 规定执行。

7.2 理化指标

7.2.1 水分按 GB/T 8304 规定执行。

7.2.2 水浸出物按 GB/T 8305 规定执行。

7.2.3 总灰分按 GB/T 8306 规定执行。

7.2.4 碎末茶按 GB/T 8311 规定执行。

7.2.5 粗纤维按 GB/T 8310 规定执行。

8 检验规则

8.1 批次与取样

同一等级、相同工艺生产的茶叶为一批，取样按 GB/T 8302 的规定方法进行。

8.2 出厂检验

8.2.1 产品应经企业质量检验部门检验合格，并附合格证明方可出厂或入库。

8.2.2 出厂检验项目为感官品质、水分、碎末茶、净含量。

8.3 型式检验

8.3.1 型式检验为本标准中规定的全部项目。

8.3.2 型式检验正常生产时每一年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺、设备有较大变化时；
- b) 停产一年以上恢复生产时；
- c) 出场检验与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验需要时。

8.4 判定该规则

8.4.1 凡有劣变、异气味严重的或添加任何化学物质的产品，均判为不合格产品。

8.4.2 按本标准要求的項目，任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

8.5 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 8032 规定加倍取样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

9 标志、标签、包装、运输、贮存

9.1 标志

包装储运图示标注应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 标签

标签应符合 GB 7718 及其他相关规定。

9.3 包装

应符合 GH/T 1070 的规定。

9.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防雨、防暴晒；装卸时轻装轻卸，防撞击，防重压；严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.5 贮存

产品应贮存于清洁、阴凉、无异味的专用仓库中，产品应离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

附录 A
(规范性附录)

