

团体标准

T/HNTI 064—2024

永州之野 绿茶

Green tea of yongzhouzhiye

2024 - 01 - 20 发布

2024 - 02 - 20 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语与定义	1
4 产品分级与实物标准样	2
5 要求	2
6 试验方法	3
7 检验规则	3
8 标志、标签、包装、运输和贮存	4
参考文献	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》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。

本文件由永州市茶产业发展促进会提出。

本文件由湖南省茶叶学会归口。

本文件起草单位：永州市农业农村局、永州市供销合作联社、永州市茶产业发展促进会、湖南省茶叶学会、永州市茶叶研究所、永州市农业综合服务中心、湖南三峰茶业有限责任公司、湖南冯河大龙山茶业有限公司、永州金蕊生物科技股份有限公司、湖南瑞鑫源生物科技有限开发公司、湖南过山茶叶有限公司、湖南滕森生态农业开发股份有限公司、湖南仙人源茶业发展有限责任公司。

本文件主要起草人：张艳峰、谭善飞、蓝华中、李敏、肖力争、覃丽、尹建萍、周虹、邓岚、阳海军、黄璜、柏扬、许欢、黄海艳、欧阳恂、陈子春、雷沅传、唐六合、沈东方、姜林军、何桂祥、曾国进、戴志云、张瑞云。

永州之野 绿茶

1 范围

本文件规定了永州之野 绿茶的产品分级与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于永州之野 绿茶的生产加工与流通。

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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
- 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 8310 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
- 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 23200.13 食品安全国家标准 茶叶中448种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法
- GB/T 23204 茶叶中519种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 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 31608 食品安全国家标准 茶叶
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- NY/T 288 绿色食品 茶叶
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语与定义

GB/T 14487界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

永州之野 Yongzhou zhi ye

是永州市政府委托市农业农村局注册管理，具有政府公信力、全品类的农业公用品牌。

3.2

永州之野 绿茶 green tea of yongzhouzhiye

由“永州之野”市级公用品牌授权主体以湖南省永州市行政区域内适制绿茶的茶树鲜叶为原料，按照杀青、揉捻、干燥等工艺制成的具有色绿较润、清香高长、汤色黄绿明亮等品质特征的绿茶产品。

4 产品分级与实物标准样

4.1 产品分级

4.1.1 分为特级、一级和二级。

4.1.2 特级以单芽和一芽一叶初展为原料；一级以一芽一叶到一芽二叶初展为原料；二级茶以一芽二叶及同等嫩度的对夹叶为原料。

4.2 实物标准样

4.2.1 各级别分别设实物标准样，为该级别产品品质的最低限。

4.2.2 实物标准样应密封在干燥、阴凉、避光条件下保存，每三年更换一次。

4.2.3 实物标准样按 GB/T 18795 的要求，由永州市茶产业发展促进会负责监制。

5 要求

5.1 基本要求

5.1.1 应符合 GB 31608、GB/T 14456.1 及 NY/T 288 的规定。

5.1.2 无劣变、无异味，不含有非茶类夹杂物。

5.1.3 不着色，不添加香味物质等其他物质。

5.2 感官品质

应符合表1的要求。

表1 感官品质

级别	外形	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细，匀整，翠绿显毫	清高持久	醇厚鲜爽	黄绿明亮	细嫩匀整，黄绿明亮
一级	较紧细，匀整，绿润，有锋苗	清香较高长	醇厚较鲜爽	黄绿明亮	较嫩软匀整，黄绿较亮
二级	紧结，较匀整，深绿尚润	栗香较持久	较醇厚	黄绿较亮	尚嫩软，较匀整，黄绿较亮

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标		
	特级	一级	二级
水分(质量分数)/%	≤	7.0	

粉末(质量分数)/%	≤	1.0	1.3	1.3
水浸出物(质量分数)/%	≥	36.0	36.0	35.0
总灰分(质量分数)/%	≤	7.0	6.5	6.5
粗纤维(质量分数)/%	≤	12.0	13.0	14.0
注：粗纤维为参考指标。				

5.4 安全要求

污染物、农药最大残留限量应符合GB 2762、GB 2763及NY/T 288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 试验方法

6.1 取样

按GB/T 8302的规定执行。

6.2 试样制备

按GB/T 8303的规定执行。

6.3 感官品质

按GB/T 14487和GB/T 23776的规定执行。

6.4 理化指标

6.4.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

6.4.2 粉末

按GB/T 8311的规定执行。

6.4.3 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

6.4.4 总灰分

按GB 5009.4的规定执行。

6.4.5 粗纤维

按GB/T 8310的规定执行。

6.5 安全指标

按GB 23200.13、GB 5009.12、GB 5009.13、GB/T 23204、GB/T 5009.103的规定执行。

6.6 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 抽样

7.1.1 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。同批产品的品质规格一致。

7.1.2 按 GB/T 8302 的规定执行。

7.2 检验分类

7.2.1 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验,经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、粉末及净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件第5章所要求的全部项目(参考指标除外),检验周期每年一次。有下列情况之一者,亦应进行型式检验:

- a) 产品定型投产时;
- b) 原料、工艺、机具有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时;
- d) 停产半年以上恢复生产时;
- e) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.3 判定规则

7.3.1 按第5章要求的项目,任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

7.3.2 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 8302 规定加倍取样进行不合格项目的复验,以复验结果为准。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 标志应符合 GB/T 191、NY/T 658 的规定。

8.1.2 标签应符合 GB 7718 和《食品标识管理规定》的规定。

8.1.3 应符合“永州之野”市级农业公用品牌管理的规定。

8.2 包装

应符合 GB 23350、GH/T 1070 和 NY/T 658 的规定。

8.3 运输

应符合 GB 31621 和 NY/T 1056 的规定。

8.4 贮存

应符合 GB 31621、GB/T 30375 及 NY/T 1056 的规定。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令（2023）第70号）
 - [2] 国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定（国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号）。
-

全国团体标准信息平台