

团 体 标 准

T/HNTI 057—2023

桃江竹叶

Taojiang zhuye tea

2023 - 12 - 09 发布

2024 - 01 - 09 实施

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 产品分级与实物标准样	1
5 要求	2
6 试验方法	2
7 检验规则	3
8 标志、标签、包装、运输和贮存	3
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。

本文件由桃江县茶业协会提出。

本文件由湖南省茶叶学会归口。

本文件起草单位：桃江县茶业协会、湖南省茶叶学会、桃江县福延峰生态农业服务有限公司、益阳资江缘茶业有限公司、桃江县汇泉农业发展有限公司、桃江县圣恩茶业有限公司。

本文件主要起草人：罗奕凡、胡德合、陈敏、王平、严玲玲、龚建新、李敏、周克明、肖楚傲、罗小军、符呈祥、肖灿、熊艳辉、邓升彬、刘思琪、陈普、莫赛军、秦昱、昌智才、罗强、黎宇斌、易晓华、赵华安。

桃江竹叶

1 范围

本文件规定了桃江竹叶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。

本文件适用于桃江竹叶的生产加工与流通。

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 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 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 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 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 14487界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桃江竹叶 Taojiang zhuye Tea

以农产品地理标志桃江竹叶茶保护区范围内茶叶鲜叶为原料，按摊青、杀青、清风、理条、整形、烘焙等工艺加工而成的具有外形扁平，形似竹叶，色泽绿润隐毫显，香气浓郁，滋味鲜醇，汤色黄绿明亮，叶底嫩绿匀亮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

分为特级、一级。

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，每两年更换一次。
 4.2.3 实物标准样按 GB/T 18795 的要求，由桃江县茶业协会负责监制。

5 要求

5.1 基本要求

- 5.1.1 应符合 GB/T 14456.1 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	条索扁平挺秀、形似竹叶，色泽翠绿润、隐毫显	嫩香高长	鲜爽回甘	黄绿明亮	嫩绿明亮、匀齐
一级	条索扁平、形似竹叶，色泽绿润、隐毫	清香高长	鲜醇回甘	黄绿明亮	嫩黄绿、较匀亮

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
水分(质量分数)/%	≤	6.0	
粉末(质量分数)/%	≤	1.0	1.3
水浸出物(质量分数)/%	≥	36.0	
总灰分(质量分数)/%	≤	6.0	6.5
粗纤维(质量分数)/%	≤	12.0	13.0

5.4 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局(2023)第70号令《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 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 抽样

7.1.1 抽样以“批”为单位。在生产和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 抽样按 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 所有检验项目符合本文件，均判定为合格产品。

7.3.2 检验项目如不符合本文件时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本文件，判定该批产品为不合格品。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718和《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》的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装材料应符合相关产品食品安全国家标准的规定。

8.2.2 包装应符合GB 23350、GH/T 1070的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

8.3.2 运输时应避免日晒、雨淋。

8.3.3 不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.4 符合GB 31621的规定。

8.4 贮存

应符合GB/T 30375及GB 31621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