

团 体 标 准

T/QDCYH 019—2024

崂山凤羽

Laoshan Fengyu black tea

2024-7-5 发布

2024-7-6 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
8 检验规则	4
9 标志、包装、运输与贮存	4

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。

本文件由青岛市茶文化研究会提出并归口。

本文件起草单位：青岛晓阳工贸有限公司、青岛市茶文化研究会、青岛春茗堂茶文化传播有限公司

本文件主要起草人：匡明如、匡新、丁兆堂、汤一、李孝诚、张晶晶、魏嘉莹、王旭东、匡佳琪

本文件首次发布于2024年7月5日。

崂山凤羽

1 范围

本文件规定了崂山凤羽茶的术语和定义、分级、加工工艺、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存的技术要求。

本文件适用于崂山风景名胜区内生产的崂山凤羽茶。

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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 191 包装储运图示标志

GH/T 1070 茶叶包装通则

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 8302 茶 取样

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 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 崂山凤羽

崂山凤羽选用金观音、鸠坑、群体种等茶树良种，以每年4月下旬至6月上旬采摘的芽叶为原料。用崂山凤羽特色加工工艺制作而成的红茶。

3.2 特色工艺

特色工艺指在传统工艺基础上，根据鲜叶原料特点进行工艺创新，主要包括日光萎凋摊凉后进行摇青以及干燥过程理条做形等二项新工艺。

3.3 产地范围

崂山风景名胜区由巨峰、流清、太清、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 446km²。

4 分级

崂山凤羽（毛峰状）分为特级、一级、二级。

5 加工工艺

鲜叶→摊放→晒青→摇青→摊放→摇青→萎凋→不揉或轻揉→发酵→理条→回潮→定形→回潮→干燥→提香。

6 要求

6.1 鲜叶要求

崂山凤羽制作采用符合该茶定义规定的茶树幼嫩新梢为原料，各等级鲜叶质量标准符合表 1 规定。

表 1 崂山凤羽茶鲜叶质量指标

级别	要求	
	芽叶嫩度及比例	芽叶质量要求
特级	一芽一叶初展≥50% 一芽一叶开展≤50%	芽叶相连、完整、舒展、节间短
一级	一芽一叶开展≥50% 一芽二叶初展≥50%	芽叶相连、完整、舒展、节间较短
二级	一芽一二叶开展≥80%	芽叶相连、舒展

6.2 感官指标

崂山凤羽各等级感官指标应符合表 2 规定。

表 2 崂山凤羽茶感官指标

级别	外形	内质			
		汤色	香气	滋味	叶底
特级	紧结有锋苗，色泽乌油润，匀整，锋苗显	金红、清澈透亮	花果香显，带有蜜香	鲜醇甘爽	细嫩显芽

一级	紧结，色泽乌油润，匀整	金红明亮	花果香显	醇厚 甘甜	细嫩匀齐
二级	紧结，色泽乌润，尚匀整	金红较明亮	有花果香	甜醇	嫩软较匀齐

6.3 理化指标

崂山凤羽茶理化指标应符合表 3 规定。

表 3 崂山凤羽理化指标

序号	项目	指标
1	水分	≤6.5%
2	碎末茶	≤3.0%
3	总灰分	≤6.0%
4	水浸出物	≥36.0%
5	粗纤维	≤10.0%

6.4 食品安全指标

6.4.1 污染物限量应符合 GB2762 的规定。

6.4.2 农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定。

6.5 净含量

应符合按 JJF 1070 规定。

7 检验方法

7.1 感官品质

按 GB/T 23776 的规定方法检验。

7.2 理化指标

7.2.1 水分按 GB 5009.3 规定执行。

7.2.2 水浸出物按 GB/T 8305 规定的方法测定。

7.2.3 总灰分按 GB 5009.4 规定执行。

7.2.4 粉末和碎末茶按 GB/T 8311 规定的方法测定。

7.2.5 粗纤维按 GB/T 8310 规定执行。

7.3 食品安全指标

7.3.1 污染物限量应符合 GB2762 的规定执行。

7.3.2 农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定执行。

7.4 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

8 检验规则

8.1 组批与抽样

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

8.2 出厂检验

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，出厂检验项目为感官指标、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) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- b) 停产 3 个月以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- d) 监督机构提出进行型式检验要求时。

8.4 判定规则

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 复验

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。

9 标志、包装、运输与贮存

9.1 标志

包装储运图示标注应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 及其他相关规定。

9.2 包装

应符合 GB/T 1070 的规定。

9.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、无异味的专用仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。应符合 GB/T 30375 的规定。
