

ICS 67.140.10

CCS X55

QB

# 绍兴市虞舜茶业有限公司企业标准

Q/YSCY 0002—2026

## 上虞红茶质量分级

Quality grading of Shangyu black tea

2026-07-20 发布

2026-08-01 实施

绍兴市虞舜茶业有限公司

发布



## 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。

本文件绍兴市虞舜茶业有限公司提出并归口。

本文件起草单位：绍兴市虞舜茶业有限公司、绍兴市上虞区农业技术推广中心。

本文件主要起草人：王嘉巍、张旭、黄武权、余静文、陶瑜、张卫娣、陈秋钰。

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2026年07月20日 10点22分



# 上虞红茶质量分级

## 1 范围

本文件规定了上虞红茶的鲜叶原料及分级、产品要求、检测规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于绍兴市虞舜茶业有限公司的上虞红茶质量等级的评定。

## 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 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 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

GH/T 1070 茶叶包装通则

国家质量监督检验检疫总局令〔2023〕第70号 定量包装商品计量监督管理办法

国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕年第123号 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

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。



#### 4 鲜叶原料及分级

##### 4.1 原料

以适制上虞红茶的迎霜、鸠坑种以及其它茶树品种鲜叶为原料，芽叶完整，新鲜匀净。用于同批次加工的鲜叶等级应基本一致。

##### 4.2 分级

上虞红茶各级鲜叶标准应符合表1的规定。

表1 鲜叶原料分级要求

| 级别 | 要求                                           |
|----|----------------------------------------------|
| 精选 | 以一芽一叶、一芽二叶初展为主，其中一芽一叶占70 %以上，芽叶完整，芽长于叶，芽叶匀整。 |
| 特选 | 以一芽二叶初展、一芽二叶为主，其中一芽二叶初展占60 %以上，芽叶完整，芽叶匀整。    |
| 优选 | 以一芽二叶、一芽三叶为主，其中一芽二叶占70 %以上，芽叶较匀整。            |

#### 5 产品要求

##### 5.1 基本要求

品质正常、无异味、无异嗅、无劣变，不着色，不得含有非茶类夹杂物 and 任何添加剂。

##### 5.2 感官品质

感官审评按 GB/T 14487、GB/T 23776 规定的术语和方法进行，其感官品质应符合表 2 的规定。

表 2 感官品质要求

| 级别 | 要求    |      |     |      |      |       |      |        |
|----|-------|------|-----|------|------|-------|------|--------|
|    | 外形    |      |     |      | 内质   |       |      |        |
|    | 条索    | 色泽   | 整碎  | 净度   | 汤色   | 香气    | 滋味   | 叶底     |
| 精选 | 紧秀多锋苗 | 乌褐油润 | 匀整  | 净    | 红艳明亮 | 甜香浓   | 鲜浓甜爽 | 柔嫩、红匀亮 |
| 特选 | 细紧有锋苗 | 乌褐润  | 匀整  | 稍有嫩茎 | 红明亮  | 鲜浓、甜香 | 醇浓回甘 | 柔软、尚匀亮 |
| 优选 | 紧结有锋苗 | 乌尚润  | 尚匀整 | 稍有筋梗 | 红尚亮  | 香浓    | 尚醇浓  | 红软、尚亮  |

##### 5.3 理化指标

理化指标及检测方法应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

| 项目           | 指标  |       | 检测方法                |
|--------------|-----|-------|---------------------|
|              | 精选  | 特选～优选 |                     |
| 水分, %      ≤ | 6.0 |       | 按 GB 5009.3 规定的方法测定 |
| 总灰分, %    ≤  | 6.5 |       | 按 GB 5009.4 规定的方法测定 |



|         |   |      |      |                     |
|---------|---|------|------|---------------------|
| 粉末, %   | ≤ | 0.5  | 1.0  | 按 GB/T 8311 规定的方法测定 |
| 水浸出物, % | ≥ | 36.0 | 32.0 | 按 GB/T 8305 规定的方法测定 |

5.4 质量安全指标

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 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，检验按照按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 检验分类

分为出厂检验和型式检验。

6.2 取样

取样以批为单位。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，同批产品的品质和规格一致。按 GB/T 8302 规定执行。

6.3 样品制备

按 GB/T 8303 的规定执行。

6.4 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，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、净含量、粉末和标签、标志。

6.5 型式检验

- 6.5.1 型式检验的样品应在出厂检验合格的产品中随机抽取。
- 6.5.2 型式检验项目为本标准 5.2~5.5 规定的全部项目，型式检验每年应不少于一次。
- 6.5.3 有下列情形之一时，应进行型式检验：
  - a) 新产品投产时；
  - b) 加工原料、工艺、机具有较大改变，可能影响产品质量时；
  - c) 停产半年以上，重新恢复生产时；
  - d) 因人为或自然因素使生产环境发生较大改变时；
  - e) 国家法定质量监督机构或质量主管部门提出型式检验要求时。

6.6 判定规则

- 6.6.1 凡劣质、有污染、有异味或卫生指标不合格的产品均判为不合格产品。
- 6.6.2 按本标准的规定进行检验，检验结果全部符合本标准要求时，则判为合格品；检验结果中有一项或一项以上不符合本标准要求时，则判为不合格品。

6.7 复检



Q/YSCY 0002—2026

对检验结果有争议时，应对留存样或在同批产品中重新按GB/T 8302的规定加倍取样进行不合格项目的复验，检验结果以复验结果为准。

## 7 标志标签、包装、运输、贮存

### 7.1 标志标签

产品的标志应符合 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令 2009 年第 123 号的规定。

### 7.2 包装

应符合 GH/T 1070 的规定。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

7.3.2 不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.3.3 运输时应防雨、防潮、防暴晒。

7.3.4 装卸时应轻装轻卸，不得甩掷。

### 7.4 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

## 8 保质期

在本标准规定的条件下贮运，保质期为 36 个月。