



信阳市浉河区遇鉴有机茶叶专业合作社企业标准

Q/XYJ 0006S-2023

浉河明珠 绿茶

2023-11-08 发布

2023-11-08 实施

信阳市浉河区遇鉴有机茶叶专业合作社 发布

前 言

本标准由信阳市浉河区遇鉴有机茶叶专业合作社提出。 本标准由信阳市浉河区遇鉴有机茶叶专业合作社起草。 本标准主要起草人:张军伟。

浉河明珠 绿茶

1 范围

本标准规定了浉河明珠 绿茶的等级、术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以信阳市浉河区海拔 300 米以上山区内适制浉河明珠绿茶的良种茶树鲜嫩芽叶为原料,经过筛分、摊放、杀青、揉捻、炒坯、初炒、摊晾、复炒、烘焙、筛分、包装等加工而成的具有"腰圆紧结、色泽绿润"品质特征的绿茶产品。

2 产品等级

浉河明珠 绿茶按外形、内质要求分为特级、一级、二级。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 浉河明珠 绿茶

以信阳市浉河区海拔 300 米以上山区内适制浉河明珠绿茶的良种茶树鲜嫩芽叶为原料,经过筛分、摊放、杀青、揉捻、炒坯、初炒、摊晾、复炒、烘焙、筛分、包装等加工而成的具有"腰圆紧结、色泽绿润"品质特征的绿茶产品。

4 要求

4.1 原辅料要求

茶叶茶芽应保持芽叶完整、新鲜、匀净、无异味、无污染、无其他非茶类夹杂物。鲜叶分级应符合表 1 的规定。

级别	芽叶组成	采期
特级	一芽一叶初展>50%,一芽二叶<50%	春季
一级	一芽二叶	春季
二级	一芽三叶	夏秋季

表 1 鲜叶分级要求

4.2 感官要求

感官要求应符合表 2 的规定, 检验方法按 GB/T 23776 的规定执行。

表 2 感官要求

级别	外形			内质				
	条索	色泽	整碎	净度	香气	汤色	滋味	叶底
特级	腰圆紧结重实	绿润隐毫	匀整	洁净	甜香浓郁	浅绿明亮	甜醇爽口	浅绿明亮匀整
一级	较圆紧结 重实	深绿	较匀整	洁净	甜香	黄绿较明	甜醇	绿尚亮尚匀整

二级	较圆较紧	黄绿	尚匀整	洁净	纯正	黄绿	醇和	绿较匀整
----	------	----	-----	----	----	----	----	------

4.3 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目		指标	检验方法
水分(质量分数),%	\leq	7. 0	GB 5009.3
总灰分(质量分数),%	€	7. 0	GB 5009.4
水浸出物(质量分数),%	≥	34	GB/T 8305
*铅(以Pb计), mg/kg	€	4. 5	GB 5009.12
六六六, mg/kg	\leq	0. 2	GB/T 5009. 19
滴滴涕,mg/kg	\leq	0. 2	GB/T 5009. 19
注: *铅的指标严于食品安全国家	家标准 GB 2762	的规定。	

4.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

4.5 生产加工过程中卫生要求

生产加工过程中卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4.6 其他要求

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 检验

出厂检验项目为:感官要求、水分、净含量及允许短缺量;型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以信阳市浉河区海拔 300 米以上山区内适制浉河明珠绿茶的良种茶树鲜嫩芽叶为原料,经过筛分、摊放、杀青、揉捻、炒坯、初炒、摊晾、复炒、烘焙、筛分、包装等加工而成的具有"腰圆紧结、色泽绿润"品质特征的绿茶产品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定,制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

信阳市浉河区遇鉴有机茶叶专业合作社



