



413138S-2024

信阳市茶痴赵凡国科技有限公司企业标准

Q/XCZK 0001S-2024

毛尖绿茶

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

信阳市茶痴赵凡国科技有限公司 发布

前 言

本标准由信阳市茶痴赵凡国科技有限公司提出。

本标准由信阳市茶痴赵凡国科技有限公司、信阳师范大学生命科学学院、信阳师范大学茶学与食品学院、商城县农业农村局共同起草。

本标准主要起草人：周棋赢、赵丰华、胡敬东、胡名凤、张伟、赵凡国、赵果。

H N

Q B

毛尖绿茶

1 范围

本标准规定了毛尖绿茶的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以茶树鲜嫩芽叶为主要原料；或以撿荒茶园、半撿荒茶园、零星生态小块茶地树鲜嫩叶为主要原料；经过分级、摊放脱水、杀青熟透、摊晾返潮、揉捻、理条定形、初烘、去热吹凉、装包返潮、复烘、筛分、包装工艺过程烘炒制成的直条状绿茶。

2 术语和定义

下列术语和定义仅适用于本标准。

毛尖绿茶：以茶树鲜嫩芽叶为主要原料；或以撿荒茶园、半撿荒茶园、零星生态小块茶地树鲜嫩叶为主要原料；经过分级、摊放脱水、杀青熟透、摊晾返潮、揉捻、理条定形、初烘、去热吹凉、装包返潮、复烘、筛分、包装工艺过程烘炒制成的直条状绿茶。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 茶树鲜嫩芽叶应保持芽叶基本完整、新鲜、匀净、无异味、无污染、无其他非茶类夹杂物。

3.1.2 鲜叶分级应符合表 1 的规定。

表 1 鲜叶分级要求

级别	芽叶组成	采期
珍品	85%以上为单芽，其它为一芽一叶初展	春季
特级	85%以上为一芽一叶初展，其余为一芽一叶	春季
一级	70%以上为一芽一叶，其余为一芽二叶初展	春季
二级	60%以上为一芽二叶初展，其余为一芽二叶或同等嫩度的对夹叶	春季
三级	60%以上为一芽二叶，其余为同等嫩度的单叶、对夹叶或一芽三叶	春季
	60%以上为一芽一叶，其余为一芽二叶或同等嫩度的对夹叶	夏秋季
四级	60%以上为一芽二叶，其余为一芽三叶或同等嫩度的单叶或对夹叶	夏秋季

3.2 感官要求

3.2.1 感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

级别	外形		内质				检验方法
	条索	净度	汤色	香气	滋味	叶底	
珍品	细圆紧直显白毫	洁净	嫩绿淡黄清澈明亮	嫩香持久	鲜爽回甘	嫩绿淡黄鲜 活匀整	GB/T 23776 或附 录 A
特级	细圆紧直显白毫	净	嫩绿淡黄清澈明亮	清香高长持久	鲜爽回甘	嫩绿淡黄鲜 活匀整	
一级	尚圆、直、尚紧、 微显毫	净	绿淡黄 明亮	栗香或清香持 久	醇厚浓郁	绿淡黄	
二级	尚直、尚紧、尚圆	尚净	绿淡黄 明亮	纯正持久	醇厚浓郁	绿淡黄	
三级	尚直、尚紧、尚圆	尚净	黄绿明亮	纯正持久	较浓	绿淡黄	
四级	尚直、尚紧、尚圆	尚净	黄绿明亮	纯正持久	浓略涩	绿淡黄	
茶碎	碎片状	——	黄绿明亮	纯正持久	浓郁醇厚	——	

3.3 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, %	≤ 5.0	GB 5009.3
总灰分(质量分数), %	≤ 5.0	GB 5009.4
粉末, %	≤ 2.0 (不适用于茶碎)	GB/T 8311
水浸出物(质量分数), %	≥ 36 (珍品、特级、一级、二级) 34 (三级、四级、茶碎)	GB/T 8305
粗纤维, %	≤ 12 (珍品、特级、一级、二级) 14 (三级、四级、茶碎)	GB/T 8310
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 4.5	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19

*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、粉末（不适用于茶碎）。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A

感官五因子评审分数要求

外形	内质			
外形	叶底	汤色	香气	滋味
10分	5分	15分	35分	35分
外形说明：圆紧细直外形四字，只是大概描述，不是必须达到圆周率3.14、紧有固定密度、细有固定丝度、直如垂线度的规定。	内质说明：每级别香气的清香只是大概常见的香气描述。根据每年采茶时节的天气变化，与生态环境气候的变化，与茶园向阴向阳的不同，与茶园土壤的分布不同，与茶树品种的不同，与叶片肥瘦厚薄不同，也会有花香、果香、蜜香、豆香、栗香……等不同的香气和滋味。但不论怎么改变都不能脱离茶叶熟透的香气和滋味。			

编制说明

本标准适用于以茶树鲜嫩芽叶为主要原料；或以撿荒茶园、半撿荒茶园、零星生态小块茶地树鲜嫩叶为主要原料；经过分级、摊放脱水、杀青熟透、摊晾返潮、揉捻、理条定形、初烘、去热吹凉、装包返潮、复烘、筛分、包装工艺过程烘炒制成的直条状绿茶。

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。

H N

信阳市茶痴赵凡国科技有限公司

Q B