



413139S-2024

信阳市茶痴赵凡国科技有限公司企业标准

Q/XCZK 0002S-2024

瓜片绿茶

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

瓜片绿茶

1 范围

本标准规定了瓜片绿茶的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以茶树鲜嫩单叶为主要原料，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瓜子片状绿茶。

2 术语和定义

下列术语和定义仅适用于本标准。

瓜片绿茶：以茶树鲜嫩单叶为主要原料，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瓜子片状绿茶。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 茶树鲜嫩单叶应保持叶片基本完整、新鲜、匀净、无异味、无污染、无其他非茶类夹杂物。

3.2 感官要求

3.2.1 感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

级别	外形	内质				检验方法
		香气	滋味	汤色	叶底	
一级	瓜子形、平伏、匀整、宝绿、淡黄	清香高长	鲜醇	嫩绿淡黄 清澈明亮	黄绿匀整	GB/T 23776或附 录 A
二级	瓜子形、较匀整、色绿、淡黄、稍有 飘叶	清香持久	浓醇	黄绿明亮	黄绿尚匀整	
三级	瓜子形、较匀整、色绿、淡黄、稍有 飘叶	纯正持久	尚鲜醇	黄绿明亮	黄绿尚匀整	
茶碎	沫片状	纯正清香	浓郁	黄绿明亮	--	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 5	GB 5009.3
总灰分(质量分数), %	≤ 5	GB 5009.4
粉末, %	≤ 1.2 (不适用于碎茶)	GB/T 8311
水浸出物(质量分数), %	≥ 36	GB/T 8305
粗纤维, %	≤ 16.5	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(不适用于碎茶)。型式检验按国家有关规定执行。

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：瓜子片三字，只是大概形象描述，不是必须达到瓜子的一模一样	内质说明：每级别香气中的清香只是对常见清香的描述，不是必须固定的清香。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、嫩香……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单叶为主要原料，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瓜子片状绿茶。

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。

信阳市茶痴赵凡国科技有限公司