



413140S-2024

信阳市茶痴赵凡国科技有限公司企业标准

Q/XCZK 0003S-2024

玉叶绿茶

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

玉叶绿茶

1 范围

本标准规定了玉叶绿茶的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以中小叶种茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经过分级、摊放脱水、杀青熟透、摊晾返潮、压扁理条、去热吹凉、装包返潮、复炒压扁、去热吹凉、回锅炒干、筛分精制、包装等工艺制成的中小叶扁形状炒干绿茶。

2 术语和定义

下列术语和定义仅适用于本标准。

玉叶绿茶：以中小叶种茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经过分级、摊放脱水、杀青熟透、摊晾返潮、压扁理条、去热吹凉、装包返潮、复炒压扁、去热吹凉、回锅炒干、筛分精制、包装等工艺制成的中小叶扁形状炒干绿茶。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 中小叶种茶树的芽、叶、嫩茎应新鲜、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 |
|----|------------------------------------|
| 一级 | 85%以上为一芽一叶，其余为一芽二叶初展及同等嫩度少许单叶 |
| 二级 | 60%以上为一芽一叶初展，其余为一芽二叶或同等嫩度的对夹叶及少许单叶 |
| 三级 | 60%为一芽二叶，其余为一芽三叶即同等嫩度的对夹叶及少许单叶 |

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 |
|----|------|--------|-----|----------|-------|------------------|
| | | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 | |
| 一级 | 扁平光直 | 清香持久 | 鲜醇 | 嫩绿淡黄清澈明亮 | 黄绿匀整 | GB/T 23776 或附录 A |
| 二级 | 扁平光直 | 清香浓郁持久 | 浓醇 | 黄绿清澈明亮 | 黄绿尚匀整 | |
| 三级 | 扁平光直 | 清香浓郁持久 | 尚鲜醇 | 黄绿清澈明亮 | 黄绿尚匀整 | |
| 茶碎 | 沫片状 | 纯正清香 | 浓郁 | 黄绿清澈明亮 | — | |

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, % | ≤ 5.5 | GB 5009.3 |
| 总灰分(质量分数), % | ≤ 5.0 | 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 |
| <p>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。</p> | | | | |

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以中小叶种茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经过分级、摊放脱水、杀青熟透、摊晾返潮、压扁理条、去热吹凉、装包返潮、复炒压扁、去热吹凉、回锅炒干、筛分精制、包装等工艺制成的中小叶扁形状炒干绿茶。

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