



411059S-2024



信阳豫茗茶业有限公司企业标准

Q/XYC 0002S-2024

信阳古毛尖

2024-04-28 发布

2024-04-28 实施

信阳豫茗茶业有限公司 发布

前 言

本标准由信阳豫茗茶业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张广良、周向运。

H N
Q B

信阳古毛尖

1 范围

本标准规定了信阳古毛尖的术语定义、分级、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以河南省信阳市辖区内的茶树的新鲜芽、叶、嫩茎为原料，经鲜叶分级、摊放、生锅、熟锅、初烘、摊凉、复烘、毛尖整理、复烘、包装而成的信阳古毛尖。

根据鲜叶采摘期和质量不同可分为：珍品、特级、一级、二级、三级、四级。

2 术语定义

信阳古毛尖是以河南省信阳市辖区内的茶树的新鲜芽、叶、嫩茎为原料，经鲜叶分级、摊放、生锅、熟锅、初烘、摊凉、复烘、毛尖整理、复烘等经传统古法制茶工艺加工而成。

3 要求

3.1 原辅料要求

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	80%以上为一芽一叶初展，其余为单叶	春季
特级	80%以上为一芽一叶，其余为单叶	春季
一级	60%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，其余为同等嫩度的对夹叶	春季
三级	50%以上一芽二叶，其余为同等嫩度的单叶、对夹叶或一芽三叶	春季
	50%以上一芽一叶，其余为一芽二叶或同等嫩度的对夹叶	夏秋季
四级	50%以上一芽二叶，其余为一芽三叶及同等嫩度的单叶或对夹叶	夏秋季

3.2 感官要求

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	色泽	整碎	净度	汤色	香气	滋味	叶底	
珍品	紧秀自然	嫩绿、多白毫	匀整	净	嫩绿、明亮	嫩香持久	鲜爽	嫩绿鲜活、匀亮	GB/T 23776
特级	尚紧自然	嫩绿、显白毫	匀整	净	嫩绿、明亮	清香高长	鲜爽	嫩绿明、亮匀整	

一级	紧、自然弯曲	绿润、有白毫	较匀整	净	绿、明亮	栗香或清香	醇厚	绿尚亮、尚匀整
二级	自然弯曲	尚绿润、稍有白毫	较匀整	尚净	绿、尚亮	纯正	较醇厚	绿、较匀整
三级	自然弯曲	深绿	尚匀整	尚净	黄绿、尚亮	纯正	较浓	绿、尚匀整
四级	自然弯曲	深绿	尚匀整	有茎片	黄绿	尚纯正	浓略涩	绿、欠亮

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，%	≤ 6.5	GB 5009.3
总灰分，%	≤ 6.5	GB 5009.4
粉末，%	≤ 2.0	GB/T 8311
水浸出物，%	≥ 36（珍品、特级、一级、二级） 34（三级、四级）	GB/T 8305
粗纤维，%	≤ 12（珍品、特级、一级、二级） 14（三级、四级）	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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以河南省信阳市辖区内的茶树的新鲜芽、叶、嫩茎为原料，经鲜叶分级、摊放、生锅、熟锅、初烘、摊凉、复烘、毛尖整理、复烘、包装而成的信阳古毛尖。

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，参照相关标准制订本企业标准，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。

信阳豫茗茶业有限公司

H N

Q B