

T/GZTPA

团体标准

T/GZTPA0006--2018

梵净碾茶

Fanjing Tencha

(审定稿)

2018-12-01 发布

2019-01-01 实施

贵州省绿茶品牌发展促进会 发布

目 录

前言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 分级与实物标准样.....	2
5 技术要求.....	2
6 检验方法.....	3
7 检验规则.....	4
8 标志标签、包装、运输和贮存.....	5
9 附录.....	6

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则和国家茶叶标准的相关规定而起草。

本标准由铜仁市茶叶行业协会提出。

本标准由贵州省绿茶品牌发展促进会归口。

本标准主要起草单位：铜仁市茶叶行业协会、贵州省绿茶品牌发展促进会、贵州铜仁贵茶茶业股份有限公司、贵州省农业科学院茶叶研究所

本标准主要起草人：肖楚、徐嘉民、韦勇、马芝新、安波、强自高、温顺位、胡清爽、白志文、牟春林、魏建伟。

梵净碾茶

1 范围

本标准规定了梵净碾茶的规范性引用文件、术语和定义、分级与实物标准样、产品要求、检验方法、检验规则及标志标签、包装、运输与贮存，审评方法等要求。

本标准适用于贵州省绿茶品牌发展促进会会员单位生产的梵净碾茶。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装运输图示标志
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 7718	预包装食品标签通则
GB/T 8302	茶 取样
GB/T 8311	茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 14487	茶叶感官审评术语
GB/T 18795	茶叶标准样品制备技术条件
GB/T 18797	茶叶感官审评室基本条件
GB/T 23193	茶叶中茶氨酸的测定 高效液相色谱法
GB/T 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 23776	茶叶感官审评方法
GB/T 30375	茶叶贮存
GH/T 1070	茶叶包装通则
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令	定量包装商品计量监督管理办法
国家质量监督检验检疫总局[2009]第 123 号令	食品标识管理规定
T/ GZTPA 0005	梵净抹茶
T/ GZTPA 0007	梵净抹茶 加工技术规程

3 术语和定义

GB/T 14487 及 T/ GZTPA 0005 界定的术语和定义适用于本标准。

4 分级与实物标准样

4.1 梵净碾茶分为三个等级：特级、一级、二级。

4.2 产品的每一等级均设实物标准样，其品质为各级茶品质的最低限，每两年更换一次。标准样制备按 GB/T18795 规定执行。

5 产品要求

5.1 基本要求

5.1.1 应具有梵净碾茶的品质特征。

5.1.2 无非茶类夹杂物。

5.1.3 不着色，无添加。

5.2 感官品质

感官品质应符合表 1 规定。

表 1 感官品质要求

级别	外形	内质			
		汤色	香气	滋味	叶底
特级	呈片状，浓绿，油润，匀净	嫩绿明亮	覆盖香 显著	鲜醇	嫩匀
一级	呈片状，绿润，较匀净	绿明亮	有覆盖香	醇和	嫩尚匀
二级	呈片状，尚绿，尚匀净	浅黄绿	尚纯正	略带粗涩	尚嫩

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标		
	特级	一级	二级
水分（质量分数）/% ≤	6.0		
总灰分（质量分数）/% ≤	8.0		
粉末（≤40 目）（质量分数）/% ≤	5.0		
茶氨酸总量（质量分数）/% ≥	2.0	1.5	1.0

5.4 安全指标

5.4.1 污染物限量

污染物限量应符合表3规定，其它指标应符合GB 2762的规定。

表3 污染物限量

项目	指标
铅 (mg/kg) ≤	4.0

5.4.2 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合表4规定。

表4 农药最大残留限量

项目	指标
吡虫啉 (mg/kg) ≤	0.2
草甘膦 (mg/kg) ≤	0.5
虫螨腈 (mg/kg) ≤	10.0
啶虫脒 (mg/kg) ≤	2.0
联苯菊酯 (mg/kg) ≤	2.0
茚虫威 (mg/kg) ≤	2.0
其它指标应符合GB 2763的规定	

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 感官品质

按本标准附录的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行

6.2.2 总灰分

按GB 5009.4的规定执行。

6.2.3 粉末含量

采用40目筛，检验方法按GB/T 8311的规定执行。

6.2.4 茶氨酸总量

按 GB/T23193 的规定执行。

6.3 安全指标

6.3.1 污染物限量

按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药最大残留限量

按 GB 2763 的规定执行。

6.4 净含量

按 JJF1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

产品均以批为单位，同批同级碾茶品质应一致。

7.2 取样

取样应按 GB/T8302 规定执行。

7.3 出厂检验

每批产品出厂前须对感官品质、水分进行检验，若定量包装还需检验净含量。检验合格后由企业质量管理部门出具出厂检验报告方可出厂。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行全面考核，项目为 5.2~5.5 规定的全部要求，应每半年进行一次，有下列情形之一者，也应对产品质量进行型式检查：

- A、新产品试制定型鉴定
- B、前后两次抽样检验结果差异很大
- C、国家质量监督机构检验产品质量时
- D、投产后，如原料、工艺、极具有较大改变，可能影响产品质量时

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验时，该批产品凡有一项不符合本标准要求，则判该批次产品为不合格产品，不准出厂。

7.5.2 型式检验时，一个项目不合格则判该产品不合格（理化指标除外），理化指标有一项不合格，允许双倍抽样复核，若该项目仍然不合格则判该产品不合格。

7.5.3 供需双方对检验结果有争议时，应对保存样进行复检，或在同批产品中按 GB/T8302 规定双倍取样，

对有异议的项目复检，以复检结果为准，如意见仍不一致，可封样送法定质量检验机构仲裁。

8 标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

产品包装物上应有明显标志，标志应符合 GB/T 191 的规定，预包装食品标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

应符合 GH/1070 的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁卫生，防雨防晒，不得与有异气味，有毒物品混装混运。装运时严禁摔撞，保证产品和包装完整。

8.4 贮存

符合 GB/T30375 规定。冷库要保持清洁卫生，干燥，仓库周围无异气味等污染源。

附 录
(规范性附录)
审评方法

1 方法概述

分两种审评方法：快速审评法、产品审评法。采用干湿兼评，外形内质并重的方法，对照实物标准样，从干茶色泽和开汤后的香气、滋味、叶底几个方面进行评定。

2 快速审评法（常用于生产过程质量控制）

2.1 评审主要用具

——评茶盘：黑色方盘，油漆或搪瓷喷涂，20cm×25cm×3cm

——审评碗：白瓷制，直径73mm、高48mm、容积200ml

——滤茶网勺：18目

2.2 评审程序

先干评碾茶外形，再湿评碾茶内质。

2.3 外形评审

将试样充分混合，取30g-50g样品，放入评茶盘，察看外观色泽。

2.4 内质评审

准确称取有代表性茶样3g放入评茶碗，直接向碗中注入沸水150ml，约1分钟后碾茶已吸胀，用滤茶网勺捞取叶底，审评茶叶香气，反复数次，辨别是否具有碾茶的特征香气、香气的鲜爽性、浓度与纯异，判断时须结合汤热时和汤冷时的香气情况综合判断；于5min时将茶汤滤出，分别用于审评汤色、滋味与叶底。审评汤色时主要观察色度、明暗度、清澈度；用茶匙取适量约5ml茶汤于口内，用舌头让茶汤在口腔内循环打转，使茶汤与舌头各部位充分接触，并感受刺激，然后咽下或吐入吐茶桶，审评滋味的浓淡、厚薄、醇涩、鲜钝和纯异，感受茶汤滋味时也许注意感受茶汤从喉咙处扩散至鼻腔的香气；对于捞出的叶底使用目测和手感的方式审评叶底的嫩度、色泽、明暗度和匀整度。

3 产品审评法（常用于产品质量控制）

按GB/T 23776的规定执行。

4 审评结果与评定

4.1 审评评价与评分

结果评价可采用直接审评法，也可采用“七档制评分”法。

对照标准样对各审评因子逐项对比审评，判断结果按表5“七档制”方法进行评分。

表5 七档制评分

七档制	评分	说明
高	+3	差异大，明显好于标准样
较高	+2	差异较大，好于标准样
稍高	+1	仔细辨别才能区分，稍好于标准样
相当	0	标准样水平
稍低	-1	仔细辨别才能区分，稍差于标准样
较低	-2	差异较大，差于标准样
低	-3	差异大，明显差于标准样

4.2 计算结果

审评结果按式(1)计算：

$$Y=A_n+B_n+\cdots+H_n \quad \cdots\cdots\cdots (1)$$

式中：

Y —— 茶叶审评总得分

A_n、B_n、H_n —— 各项因子得分

4.3 计算判定

任何单一因子得-3分者判该样品不合格。总得分≤-3分者该样品不合格。