ICS 67.140.10
CCS X55

团　　体　　标　　准

T/GZTPA 0023-2026

贵州碾茶

Guizhou Tencha

T/GZTPA

2026-05-26 发布　　2026-06-26 实施

贵州省绿茶品牌发展促进会　发布

目录

前言 I

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 4

T/GZTPA

前言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》及国家茶叶标准的相关规定而起草。

请注意：本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件为首次制定。

本文件由贵州贵茶（集团）有限公司、贵州铜仁贵茶茶业股份有限公司提出。

本文件由贵州省绿茶品牌发展促进会归口。

本文件起草单位：贵州贵茶（集团）有限公司、贵州铜仁贵茶茶业股份有限公司、贵州省茶文化研究会、贵州省茶叶研究所、贵州高原明珠茶业有限公司、瓮安县花竹茶业有限公司、贵州苗岭雾海生态有机茶园有限公司、贵州高原春雪有机茶业有限公司、江口县鑫繁生态茶业有限公司、贵州省植保植检站、毕节职业技术学院、遵义市种植业发展服务中心、贵阳学院、安顺职业技术学院、黔南州农业农村局茶产业发展中心、贵州金三叶机械制造有限公司。

本文件主要起草人:王宜文、兰方强、韦勇、骆科胜、张光宇、代远富、余海游、杨留勇、田小青、杨娣、汪璐、杨永龙、徐嘉民、杨家干、杨肖委、王琳、胡芝、侯伟芳、何玉川、凡世连、徐辉、奉红琼、安德洪、胡正军、张钺、徐兴国、李星、刘勇志、白小萍、杜云霄、孙悦、蒋秀芳、周佳、韦丝柔、黄俊斓。

贵州碾茶

1 范围

本文件规定了贵州碾茶的术语和定义、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。

本文件适用于贵州碾茶。

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 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 30375 茶叶贮存

GB/T 34778 抹茶

DB52/T 1358 贵州抹茶

GH/T 1070 茶叶包装通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令[2023]第70号 定量包装商品计量监督管理办法

国家市场监督管理总局令[2025]第 100 号 食品标识监督管理办法

3 术语和定义

3.1 贵州碾茶 Guizhou tencha

在贵州省境内，对适制的茶树品种茶园采用遮阴覆盖栽培技术管理后，采摘其鲜叶为原料，经贮青、切叶、杀青（蒸汽、蒸汽热风、微波）、辐射热方式干燥、梗叶分离等工序加工而成的片状初制茶产品。

3.2 覆盖香 aroma of shaded tea

茶树鲜叶经遮阴覆盖后加工制作成碾茶产品所特有鲜香细腻或有海苔香的特征香气。

4 分级与实物标准样

4.1 分级

产品等级分为一级、二级、三级、四级、五级、六级。

4.2 实物标准样

产品的每一等级均设实物标准样，其品质为各等级茶品质的最低限，每两年更换一次。标准样制备按 GB/T 18795 规定执行。

5 产品要求

5.1 基本要求在贵州省境内**生产，应符合碾茶的品质特征，无非茶类夹杂物，不着色，无添加色素。**

5.2 感官品质

符合表 1 规定。

表 1 感官品质

级别	外形	内质			
		汤色	香气	滋味	叶底
一级	浓绿、鲜活、均匀	青绿色	覆盖香显著	鲜醇显著	浓绿、鲜活、均匀、嫩
二级	浓绿、鲜活、较均匀	青绿色	覆盖香明显	鲜醇明显	绿、鲜活、均匀、嫩
三级	翠绿、鲜活、较均匀	绿色	有覆盖香	有鲜醇感	绿、鲜活、较均匀、嫩
四级	翠绿、较鲜活、较均匀	绿色	带覆盖香	带鲜醇感	绿、较鲜活、较均匀、嫩
五级	绿、尚鲜活、较均匀	黄绿色	稍带覆盖香	滋味平	绿、尚鲜活、较均匀、较嫩
六级	绿、尚鲜活、尚均匀	绿黄色	香气平、略带青粗	略带青粗味	绿、尚鲜活、尚均匀、尚嫩

5.3 理化指标

符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标					
	一级	二级	三级	四级	五级	六级
水分（质量分数）/% ≤	6					
总灰分（质量分数）/% ≤	8					
粉末（≤40 目）（质量分数）/% ≤	6					
茶氨酸含量（质量分数）/% ≥	2.0	1.5		1.0		0.5

5.4 安全指标

5.4.1 污染物限量

符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药最大残留限量

符合GB 2763的规定。

5.5 净含量

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 T/GZTPA 0026-2026 《贵州碾茶审评技术规程》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 茶氨酸含量

按 GB/T 23193 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 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 取样

取样应按 GB/T 8302 规定执行。

7.2 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。

7.3 型式检验

型式检验是对产品质量进行全面检验，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验：

a)新产品试制定型鉴定；

b)前后两次抽样检验结果有较大差异时；

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、环境有较大改变，可能影响产品质量时。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验时，该批产品凡有一项不符合本文件要求，则判定该批次产品为不合格，不准出厂。

7.4.2 型式检验时，一个项目不合格则判定该产品不合格（理化指标除外），理化指标有一项不合格，允许双倍抽样复检，若复检结果仍不合格则判定该产品不合格。

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

符合 GH/T 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/T 30375 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。