**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](#_Toc20028)

[1 范围 1](#_Toc20028)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc6263)

[3 术语和定义 2](#_Toc6263)

[4 分级与实物标准样 2](#_Toc17011)

[5 技术要求 2](#_Toc8657)

[6 检验方法 3](#_Toc16297)

[7 检验规则 4](#_Toc16297)

[8 标志标签、包装、运输和贮存](#_Toc7626) 5

[9 附录](#_Toc7626) 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。

1. 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。

1. 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。

0

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=An+Bn+…Hn ………………（1）

式中：

Y ——茶叶审评总得分

An、Bn、Hn——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。