

ICS 67.140.10

X 55

GH

中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1127-2016

径山茶

Jingshan Tea

2016-09-30 发布

2016-11-01 实施

中华全国供销合作总社 发布

前言

本标准依据 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国茶叶标准化技术委员会（SAC/TC339）归口。

本标准起草单位：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、杭州市余杭区径山茶业行业协会。

本标准主要起草人：胡剑光、翁昆、金国强、俞燎远、庞法松、屠水根、余秋珠、张亚丽、汪群。

径山茶

1 范围

本标准规定了径山茶的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于径山茶。

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	包装储运图示标志
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 食品中农药最大残留限量
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8302	茶 取样
GB/T 8304	茶 水分测定
GB/T 8305	茶 水浸出物测定
GB/T 8306	茶 总灰分测定
GB/T 14487	茶叶感官审评术语
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
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

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令【2005】第75号

国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号

3 术语和定义

GB/T 14487 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

径山茶 Jingshan Tea

以杭州市余杭区境内特定区域内（详见附录 A）的适制径山茶的茶树品种的茶鲜叶为原料，经特定工艺加工而成的具有细紧卷曲、色泽绿翠、香高味鲜、叶底嫩匀品质特征的绿茶产品。

4 产品等级与实物标准样

4.1 产品等级依据感官品质要求分为：特级、一级、二级、三级。

4.2 实物标准样为每个级的最低标准，每三年配换一次。实物标准样制作规程见附录 B。

5 要求

5.1 基本要求

5.1.1 品质正常，无异味、无异嗅、无劣变。

5.1.2 不得含有非茶类夹杂物，不着色、无任何添加剂。

5.2 感官品质

应符合表 1 规定。

表 1 感官品质

级 别	外 形				内 质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细紧卷曲	匀整	绿润	匀净	嫩香	鲜爽甘醇	嫩绿明亮	细嫩绿明亮
一级	紧细卷曲	匀整	绿润	较匀净	尚嫩香	鲜醇	绿明亮	嫩匀绿明亮
二级	紧结卷曲	尚匀整	绿	尚匀净	清香	醇厚	绿明亮	尚嫩匀绿明亮
三级	尚紧结卷曲	欠匀	绿	尚净	尚清香	尚醇厚	尚绿明亮	尚嫩绿亮、 稍带青张

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求
水 分/% (质量分数)	≤ 6.5
总灰分/% (质量分数)	≤ 6.5
水浸出物/% (质量分数)	≥ 35.0

5.4 卫生指标

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定

5.4.2 农药残留限量应符合 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 试验方法

6.1 感官品质

按GB/T 23776的规定执行方法检验。

6.2 理化指标

6.2.1 水分按 GB/T 8304 规定的方法测定。

6.2.2 总灰分按 GB/T 8306 规定的方法测定。

6.2.3 水浸出物 按 GB/T 8305 规定的方法测定。

6.3 卫生指标

6.3.1 污染物限量按 GB 2762 规定的方法测定。

6.3.2 农药残留限量按 GB 2763 规定的方法测定。

6.4 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 取样

7.1.1 取样以批为单位。在生产和加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质规格一致。

7.1.2 取样按 GB/T 8302 规定执行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、净含量和标签、标志。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为标准中第 5 章要求的全部项目，型式检验周期每年一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 如原料或加工工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.3 判定规则

7.3.1 出厂检验时，凡不符合出厂检验项目的产品，均判为不合格产品，不得出厂。

7.3.2 型式检验时，凡不符合本标准第 5 章规定的产品，均判定该批产品不合格。

7.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样进行复验，或同批产品中加倍随机取样复验。重新取样应由交接双方会同进行。对有争议项目进行复验，以复验结果为准。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

产品的标志应符合 GB/T 191 的规定。标签应符合 GB 7718 和《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

8.2 包装

应符合 GH/T 1070 的规定。

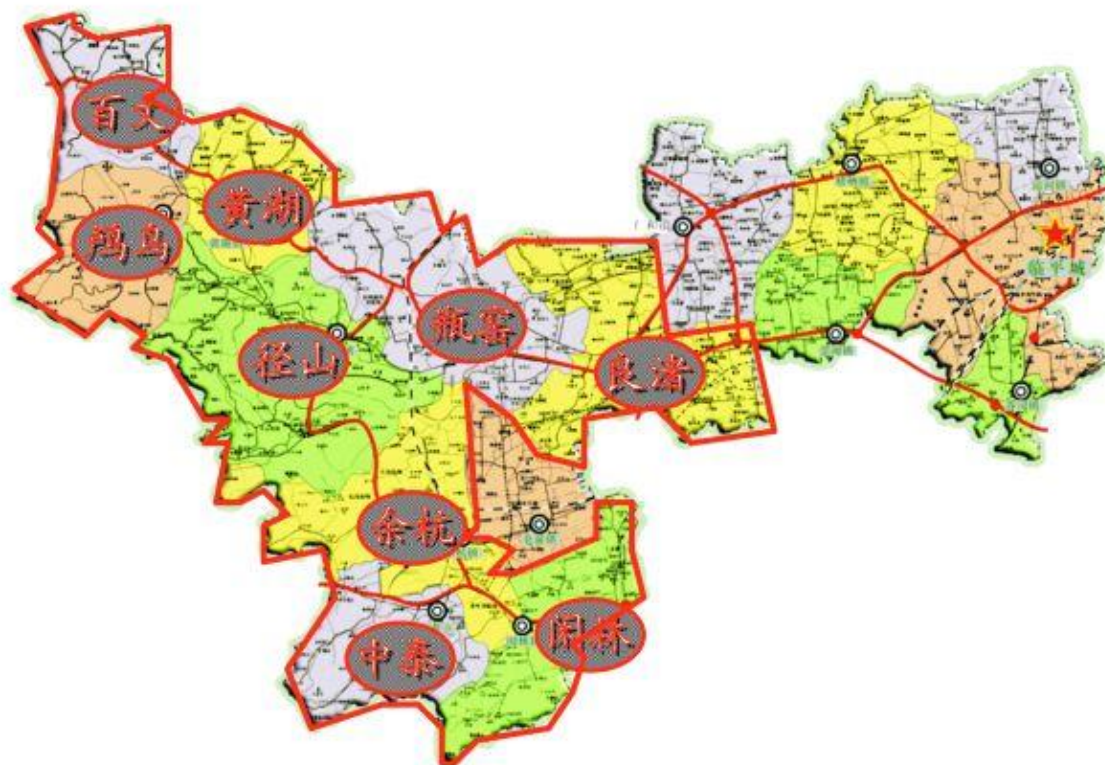
8.3 运输

应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

附录 A
(规范性附录)
径山茶产区地域范围图



注：图中标明的百丈镇、坞桥镇、黄湖镇、径山镇、瓶窑镇、良渚镇、余杭镇、闲林镇、中泰乡所辖区域为径山茶生产区域范围。

附录 B
(资料性附录)
径山茶实物标准样制作规程

B.1 要求

- B.1.1 标准样按照本标准分为特级、一级、二级、三级。
- B.1.2 标准样按径山茶分级感官特征制定。
- B.1.3 标准样每三年更换一次。

B.2 原料选留

- B.2.1 选样单位在春茶及夏秋茶期间选留采制正常外形、内质基本符合各级标准要求的有代表性的茶叶。
- B.2.2 等级、数量应按计划选足留好。原料选留计划由制样单位根据需要确定。

B.3 制样

- B.3.1 标准样由制样单位组织有关技术人员制作。
- B.3.2 应对原料茶作适当的筛分、选配、拼和。
- B.3.3 先试拼标准小样，经审评、平衡后，再换配大样，大、小样的品质应相符。

B.4 使用

- B.4.1 评茶时根据需要选用，用后及时装好，放回低温、干燥的容器内。
- B.4.2 放在茶样盘中干看抓样，动作要轻，以免茶条断碎。不要把茶叶拣出和簸样时飘出部分芽、叶，以免标准样水准走样。尽量保持标准样的原有面貌，延长使用时间。
- B.4.3 注意避免标准样倒错互混。标准样水平走样后，应及时调换。

B.5 贮存

- B.5.1 标准样分装，要力求均匀一致，随装随加盖，封粘标准样标签。
 - B.5.2 使用单位对标准样应有专人保管，置于低温干燥的环境中，防止受潮变质。
-