

ICS 67.140.10

X 55

GH

中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1128-2016

天目青顶茶

Tianmuqingding 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、杭州市临安市茶叶产业协会、杭州市临安市农业技术推广中心。

本标准主要起草人：翁昆、丁洁平、丁敏、程永祥、张亚丽、王俊奇。

天目青顶茶

1 范围

本标准规定了天目青顶茶的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于天目青顶茶。

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

天目青顶茶 Tianmuqingding Tea

以杭州市临安市境内特定区域内（详见附录A）的适制茶树品种的茶鲜叶为原料，经特定工艺加工而成的具有外形挺秀、清香馥郁、鲜醇爽口、叶底成朵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。

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	挺秀略扁	匀整	嫩绿润	匀净	嫩香持久	鲜嫩爽口	清澈明亮	嫩绿明亮 芽叶成朵
一级	挺直略扁	较匀整	绿较润	较匀净	嫩香	鲜醇爽口	清澈较明亮	嫩绿较明 芽叶成朵
二级	尚紧直	尚匀整	绿尚润	尚匀净	清香	醇爽	清澈绿明	绿明有芽

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)	≥ 36.0

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规定方法检验。

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，又恢复生产时；
- 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

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。

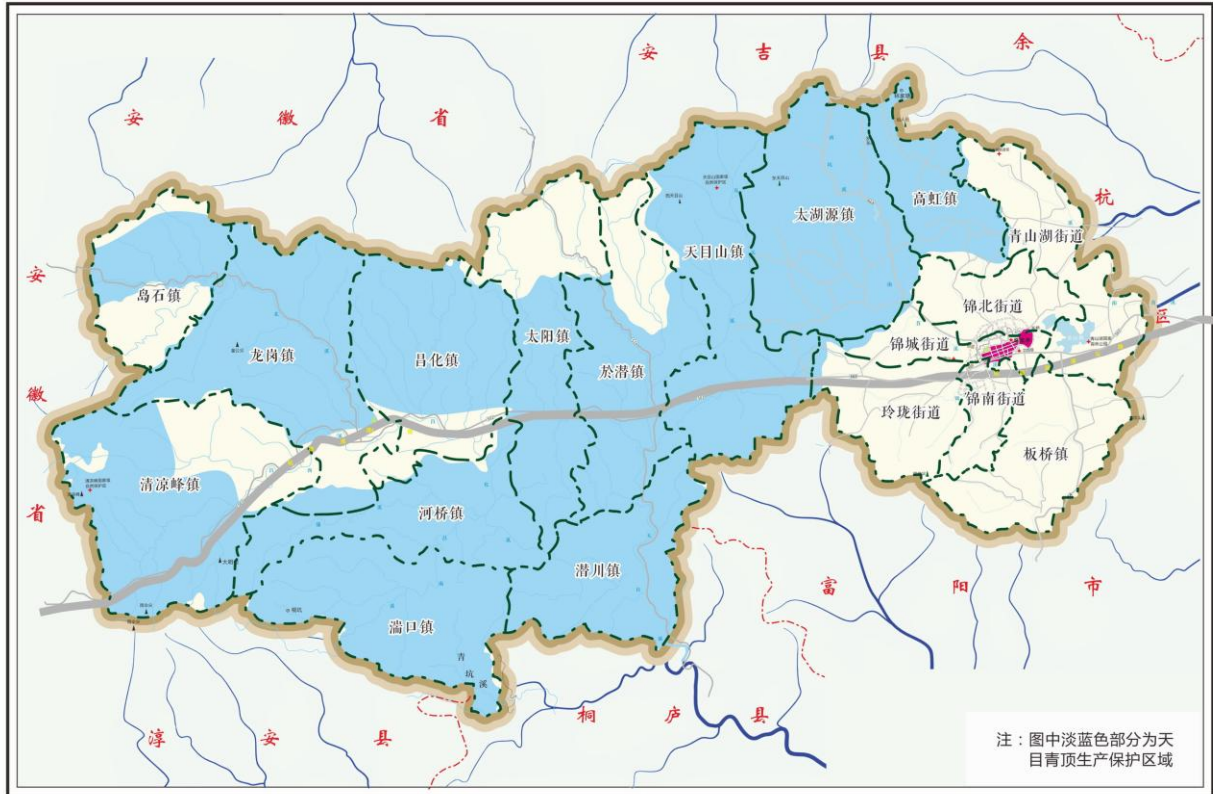
8.3 运输

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)
天目青顶茶产区地域范围图



注：图中蓝色区域的岛石镇、龙岗镇、清冷峰镇、河桥镇、湍口镇、潜川镇、於潜镇、太阳镇、昌化镇、天目山镇、太湖源镇、高虹镇为天目青顶茶生产区域。

附录 B
(资料性附录)
天目青顶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。
- B.1.2 标准样按天目青顶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。
-