

Q/ZCY

云南中茶茶业有限公司企业标准

Q/ZCY 0003 S-2021

代替 Q/ZCY 0003 S-2018

绿茶

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010674S-2021

备案日期: 2021 年 12 月 24 日

云南
备案
备案

2021-12-22 发布

2021-12-24 实施

云南中茶茶业有限公司 发布

前 言

我公司生产的绿茶，是以云南大叶种绿毛茶为原料，经筛分、风选、色选、拣剔、拼配、干燥、包装等不同工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/ZCY 0003 S-2018《绿茶》。

本标准由云南中茶茶业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：盛玉泊、胡秦宾、李从扬、自浩、彭凯敏、段红睿。

省食
品
号：
日期：

绿茶

1 范围

本标准规定了绿茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以云南大叶种绿毛茶为原料，经筛分、风选、色选、拣剔、拼配、干燥、包装等不同工艺制成的绿茶。

2 规范性引用文件

本标注所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。

3 产品分类

3.1 类型

3.1.1 按加工工艺不同分为：蒸青绿茶、烘青绿茶、炒青绿茶、晒青绿茶四种类型。

3.1.2 按外观形态不同分为：针形茶、条形茶、特定形状工艺茶、碎茶。

3.1.3 按包装形式不同分为：大包装绿茶、小包装绿茶、袋泡绿茶。

3.1.4 按水浸出物含量及原料年限不同分为：浓强鲜爽型、浓醇鲜爽型、醇和鲜爽型、浓强甘纯型、浓醇甘纯型、醇和甘纯型。

3.2 等级

3.2.1 蒸青绿茶分为特级（针形）、特级（条形）、一至三级共 5 个等级及特定形状工艺茶；

3.2.2 烘青绿茶分为特级、一至六级共 7 个等级及特定形状工艺茶；

3.2.3 炒青绿茶分为特级、一至三级共 4 个等级及特定形状工艺茶；

3.2.4 晒青绿茶分为特级（春蕊）、一级（春芽）、二级（春尖）、三级（甲配）、四级（乙配）、五级（丙配）共 6 个等级；

3.2.5 袋泡绿茶是以精制自然绿碎茶为原料，用过滤材料包装而成的产品，不作等级划分。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 绿茶原料：应无异味、无异嗅、无霉变，不含非茶类夹杂物，并符合 GB/T 14456.1、GB/T 14456.2 的规定；

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 加工工艺要求

4.2.1 蒸青绿茶

鲜叶摊放→蒸汽杀青→除湿散叶→揉捻→解块→理条（做型）→干燥→筛分→风选→色选→拣剔→拼配→包装

4.2.2 烘青绿茶

鲜叶摊放→杀青→揉捻→解块→理条（做型）→烘焙干燥→筛分→风选→色选→拣剔→拼配→包装

4.2.3 炒青绿茶

鲜叶摊放→杀青→揉捻→解块→理条（做型）→锅炒干燥→筛分→风选→色选→拣剔→拼配→包装

4.2.4 晒青绿茶

鲜叶摊放→杀青→揉捻→解块→理条（做型）→日光干燥→筛分→风选→色选→拣剔→拼配→包装

4.2.5 袋泡绿茶

自然绿碎茶→筛分→风选→机制包装

4.3 感官要求

4.3.1 各分类绿茶感官品质应符合表1的要求。

表1 感官品质要求

类别	等级	外形				内 质			
		条索	整碎	净度	色泽	香气	汤色	滋味	叶底
蒸青茶	特级（针形）	紧细重实	匀整	匀净	乌绿油润 白毫显露	清高持久	绿明亮	浓醇 鲜爽	肥嫩绿明亮
	特级（条形）	紧细重实	匀整	匀净	灰绿润	清高持久	绿明亮	浓醇爽	肥嫩绿亮
	一级	紧结 尚重实	匀整	有嫩茎	灰绿润	清香	黄绿亮	浓醇	嫩匀黄绿亮
	二级	尚紧结	尚匀整	有茎梗	灰绿尚润	纯正	黄绿	浓尚醇	黄绿尚嫩
	三级	粗实	欠匀整	有梗朴	灰绿稍花	平正	黄绿	浓欠醇	黄绿稍暗 尚厚实
	特形工艺茶	特定形状、完整、匀齐、无杂质				纯正清香	黄绿	浓醇	黄绿亮
炒青茶	特级	肥嫩紧结 显锋苗	匀整 平伏	洁净	灰绿光润	清高持久	黄绿 明亮	浓厚 鲜爽	肥嫩匀 黄绿明亮
	一级	肥壮紧结 有锋苗	匀整	稍有 嫩梗	灰绿润	栗香清高	黄绿亮	浓厚	肥厚 黄绿亮
	二级	尚紧结	尚匀整	有嫩梗 卷片	黄绿	纯正	黄绿 尚亮	浓尚醇	厚实尚匀 黄绿尚亮
	三级	粗实	欠匀整	有梗片	绿黄稍杂	平正	绿黄	浓带 粗涩	绿黄欠匀
	特形工艺茶	特定形状、完整、匀齐、无杂质				栗香清高	黄绿	浓厚	黄绿亮
烘青茶	特级	肥壮 显锋苗	匀整	净	绿油润	嫩香	黄绿明亮	浓厚 鲜爽	肥嫩匀齐 绿明亮
	一级	紧结 有锋苗	匀整	尚净	绿润	清香	黄绿 尚明亮	浓醇爽	嫩匀绿明亮
	二级	尚紧结	尚匀整	有嫩茎	绿尚润	尚清香	黄绿尚亮	尚浓爽	嫩尚匀绿亮
	三级	尚紧	尚匀整	稍有茎梗	尚绿润	纯正	黄绿稍明	醇和	尚嫩匀尚绿亮

	四级	稍松	尚匀	有茎梗	黄绿	平正	黄绿	尚醇和	黄绿稍有摊张
	五级	稍粗松	尚匀	有梗朴	黄绿稍枯	稍粗	黄稍暗	平和	黄绿稍粗暗
	六级	粗松	欠匀	多梗朴片	黄稍枯	粗	黄暗	粗淡	稍黄暗、粗硬
	特形工艺茶	特定形状、完整、匀齐、无杂质				清香	黄绿	浓醇爽	黄绿尚明亮
晒青茶	特级 (春蕊)	肥嫩紧直 显锋苗	匀整	净	墨绿润泽 白毫特多	清香浓郁	黄绿清澈	醇厚 爽口	肥嫩多芽 黄绿明亮
	一级 (春芽)	肥嫩紧结 有锋苗	匀整	稍有嫩茎	墨绿尚润 白毫多	清香	黄绿明亮	浓醇	嫩匀有芽 黄绿尚亮
	二级 (春尖)	肥嫩尚紧 尚有锋苗	尚匀整	有嫩茎	墨绿尚匀 白毫尚多	尚清香	黄绿尚亮	尚浓醇	尚嫩匀黄绿稍 有红梗红叶
	三级 (甲配)	粗壮尚紧	尚匀整	稍有朴片	墨绿欠匀 有白毫	纯正	绿黄尚亮	平和	尚匀黄绿稍有 红梗红叶
	四级 (乙配)	粗壮稍松	欠匀整	有朴片	墨绿稍花 稍有白毫	平正	绿黄	稍粗淡	欠匀绿黄 有红梗红叶
	五级 (丙配)	粗松	欠匀整	朴片稍多	绿黄花朵	稍粗	绿黄稍暗	粗淡	欠匀黄稍暗、 有红梗红叶
袋泡绿茶		滤袋外形完整，冲泡后不溃破、不漏茶				纯正	黄绿明亮	尚浓厚	黄绿尚匀嫩

4.3.2 浓强鲜爽型：指水浸出物 $>44\%$ ，使用1年内原料加工的产品。

4.3.3 浓醇鲜爽型：指 $40\% \leq$ 水浸出物 $\leq 44\%$ ，使用1年内原料加工的产品。

4.3.4 醇和鲜爽型：指 $36\% \leq$ 水浸出物 $<40\%$ ，使用1年内原料加工的产品。

4.3.5 浓强甘纯型：指水浸出物 $>44\%$ ，使用1年以上原料加工的产品。

4.3.6 浓醇甘纯型：指 $40\% \leq$ 水浸出物 $\leq 44\%$ ，使用1年以上原料加工的产品。

4.3.7 醇和甘纯型：指 $36\% \leq$ 水浸出物 $<40\%$ ，使用1年以上原料加工的产品。

4.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指标					检验方法
	蒸青绿茶	炒青绿茶	烘青绿茶	晒青绿茶	袋泡绿茶	
水分, g/100g $\leq$	7.0			9.0	7.5	GB 5009.3
总灰分, g/100g $\leq$	7.5			7.5	7.5	GB 5009.4
粉末, g/100g $\leq$	0.3			1.0	2.0	GB/T 8311
水浸出物, g/100g $\geq$	36.0			36.0	36.0	GB/T 8305

4.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	4.0	GB 5009.12

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定

4.7 实物标准样

4.7.1 实物标准样品的制备应符合 GB 18795 的规定，每三年更换一次。

4.7.2 袋泡绿茶不作实物标准样，根据不同产品加工工艺要求进行生产留存样品

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照JJF 1070规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 茶叶的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一规格、同一生产周期内生产的产品为一批。

5.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经质检部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 原料、配方、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) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判断规则

检验项目全部检验合格，判定为合格产品；若检验结果有任一项不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

备案

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及相关规定，封装严密、包装牢固。

6.2.2 袋泡茶滤纸应符合 GB/T 25436 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、避光、无异味、通风良好的食品库房内，并有防尘、防虫、防鼠设施；不得与有害、有毒、易污染的物品混贮；仓库内产品，应按不同品种分别堆码整齐；产品存放距地、离墙堆放。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



备案单位（盖章）



备案单位主要负责人（签字）

年 月 日

年 月 日