

# Q/XGT

## 云南下关沱茶（集团）股份有限公司企业标准

Q/XGT 0009 S—2020

代替 Q/XGT 0009 S-2017

### 下关绿茶

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5329 0009 S- 2020  
备案日期: 2020 年 3 月 7 日

云南省食品安全  
备案号: 5329  
备案日期:

2020-02-27 发布

2020-03-07 实施

云南下关沱茶（集团）股份有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的下关绿茶是指以云南大叶种绿毛茶为原料，经过筛分、拣剔、拼堆、干燥、包装等工艺制成的下关绿茶。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》，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是按照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》制定，其中铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标按《茶叶生产许可证审查细则（2006版）》及产品实际制定。

本标准代替Q/XGT 0009 S-2017《下关绿茶》。

本标准由云南下关沱茶（集团）股份有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈国风、褚九云、蒲松涛、赵立、陈辉、段启雷、周春娥、罗成荣、贺洁、彭绍华、杨欢、戴臻。

业标

S-

三

# 下关绿茶

## 1 范围

本标准规定了下关绿茶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于云南大叶种绿毛茶为原料，经过筛分、拣剔、拼堆、干燥、包装等工艺制成的下关绿茶。

## 2 规范性引用文件

本标准中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

根据所用云南大叶种绿毛茶原料加工工艺的不同分为烘青绿茶、炒青绿茶、蒸青绿茶等三类。

3.1 烘青绿茶：有滇绿一级、滇绿二级、滇绿三级、滇绿袋泡茶、春绿一级、春绿二级、苍山雪绿、感通茶、下关雪绿、下关秀绿、下关眉绿、下关春绿、下关碧玉春、下关毛峰、下关玉绿等花色。

3.2 炒青绿茶：有 1—6 级等花色。

3.3 蒸青绿茶：有特级、一级等花色。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 大叶种绿茶应无劣变，无异味，无霉变，不含非茶类夹杂物，并符合 GB/T 14456.2 的规定。

4.1.2 其它原辅料：应符合相关食品安全标准和要求，不得使用非食品用原辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表2的规定，按 GB/T 23776的规定检验。

表1 感官要求

| 类别               | 品名        | 外形          |      |            |      | 内 质        |           |      |              |
|------------------|-----------|-------------|------|------------|------|------------|-----------|------|--------------|
|                  |           | 条索          | 整碎   | 色泽         | 净度   | 香气         | 汤色        | 滋味   | 叶底           |
| 烘<br>青<br>绿<br>茶 | 苍山<br>雪绿  | 肥嫩紧结<br>显锋苗 | 匀整   | 绿润         | 净    | 嫩香浓郁       | 清绿明亮      | 鲜醇   | 柔嫩匀亮         |
|                  | 感通茶       | 肥嫩紧结<br>卷曲  | 匀整   | 绿润         | 净    | 鲜嫩清香       | 黄绿明亮      | 浓醇   | 嫩匀明亮         |
|                  | 下关雪<br>绿  | 肥壮、叶<br>张嫩  | 嫩、匀整 | 翠绿隐毫       | 净    | 毫香持久       | 黄绿明亮      | 浓醇鲜爽 | 肥厚、嫩<br>绿、匀整 |
|                  | 下关秀<br>绿  | 紧细、锋<br>苗显  | 匀整   | 润绿起霜       | 净    | 鲜嫩、清<br>高  | 绿明亮       | 浓醇爽口 | 嫩绿、匀亮        |
|                  | 下关眉<br>绿  | 紧细、匀<br>直   | 匀整   | 绿尚润、<br>带霜 | 净    | 带栗香、<br>持久 | 黄绿明亮      | 浓醇   | 尚嫩、黄绿        |
|                  | 下关春<br>绿  | 尚紧结         | 尚匀整  | 黄绿         | 净    | 清香         | 绿黄亮       | 醇和   | 尚嫩匀、黄<br>绿   |
|                  | 下关碧<br>玉春 | 卷曲成螺<br>重实  | 匀整   | 绿润         | 匀净   | 清香         | 黄绿明亮      | 鲜浓   | 芽叶匀整         |
|                  | 下关毛<br>峰  | 紧细显锋<br>苗   | 匀整   | 绿润         | 净    | 嫩香浓郁       | 黄绿明亮      | 鲜醇   | 嫩匀           |
|                  | 下关玉<br>绿  | 紧结显锋<br>苗   | 尚匀整  | 黄绿         | 净    | 清香         | 明亮        | 醇和   | 尚嫩匀          |
|                  | 滇绿<br>一级  | 肥大紧结<br>显毫  | 匀整   | 绿润         | 有嫩茎  | 清香持久       | 黄绿明亮      | 浓醇   | 嫩匀明亮         |
|                  | 滇绿<br>二级  | 肥壮紧实<br>尚显毫 | 匀整   | 绿润         | 有茎梗  | 清香         | 黄绿尚明<br>亮 | 浓醇   | 尚嫩匀明<br>亮    |
|                  | 滇绿<br>三级  | 粗实          | 尚匀整  | 黄绿         | 有梗朴片 | 纯正         | 黄绿        | 尚浓醇  | 有单张黄<br>绿    |
|                  | 春绿<br>一级  | 肥大紧实        | 匀整   | 绿润         | 有嫩茎  | 清香         | 黄绿明亮      | 浓醇   | 嫩匀明亮         |
|                  | 春绿<br>二级  | 粗实          | 尚匀整  | 黄绿尚润       | 有梗朴片 | 尚清香        | 黄绿尚亮      | 醇和   | 黄绿尚亮         |
|                  | 滇绿<br>袋泡茶 | 碎茶状         | 匀整   | 欠润         | 洁净   | 纯正         | 黄绿欠亮      | 平和   | 黄绿欠亮         |
| 炒<br>青<br>绿<br>茶 | 一级        | 紧结有锋<br>苗   | 匀整   | 绿润         | 稍有嫩茎 | 鲜嫩爽口       | 清绿明亮      | 鲜醇   | 柔嫩明亮         |
|                  | 二级        | 紧结有锋<br>苗   | 匀整   | 绿尚润        | 有嫩茎  | 清看         | 绿明亮       | 浓醇   | 绿嫩匀<br>明亮    |
|                  | 三级        | 紧实          | 尚匀整  | 绿          | 稍有梗朴 | 清香         | 黄绿明亮      | 尚浓   | 尚嫩匀明<br>亮    |
|                  | 四级        | 尚紧实         | 尚匀整  | 黄绿         | 有片梗  | 纯正         | 黄明尚亮      | 醇和   | 绿黄尚明<br>亮    |

表1（续）

| 类别   | 品名 | 外 形       |     |      |           | 内 质  |      |      |            |
|------|----|-----------|-----|------|-----------|------|------|------|------------|
|      |    | 条索        | 整碎  | 色泽   | 净度        | 香气   | 汤色   | 滋味   | 叶底         |
| 炒青绿茶 | 五级 | 粗实        | 欠匀整 | 绿黄   | 有梗<br>有朴片 | 稍有粗气 | 黄绿   | 尚醇   | 绿黄         |
|      | 六级 | 粗松        | 欠匀整 | 绿黄带枯 | 有黄朴梗片     | 有粗气  | 绿黄偏暗 | 粗淡   | 粗老绿<br>黄稍暗 |
| 蒸青绿茶 | 特级 | 紧细显锋<br>苗 | 匀整  | 绿润   | 稍有嫩茎      | 鲜爽   | 清绿明亮 | 浓醇回爽 | 柔嫩明亮       |
|      | 一级 | 紧结有锋<br>苗 | 匀整  | 绿润   | 有嫩茎       | 鲜浓   | 黄绿明亮 | 浓醇   | 绿嫩明亮       |

4.3 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      |
|--------------|---|------|------|------|-----------|
|              |   | 烘青绿茶 | 炒青绿茶 | 蒸青绿茶 |           |
| 水分, g/100g   | ≤ | 7.0  |      |      | GB 5009.3 |
| 总灰分, g/100g  | ≤ | 6.8  |      |      | GB 5009.4 |
| 粉末, g/100g   | ≤ | 3.0  |      |      | GB/T 8311 |
| 水浸出物, g/100g | ≥ | 36.0 |      |      | GB/T 8305 |

4.4 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的要求。

表3 污染物限量

| 项 目      |   | 指 标          |      |      | 检验方法       |
|----------|---|--------------|------|------|------------|
|          |   | 烘青绿茶         | 炒青绿茶 | 蒸青绿茶 |            |
| 铅, mg/kg | ≤ | 4.0          |      |      | GB 5009.12 |
| 农药残留限量   |   | 按 GB 2763 执行 |      |      |            |

4.5 实物标准样

- 4.5.1 绿茶实物标准样品的制备符合 GB 18795 要求。
- 4.5.2 各品种绿茶实物标准样，为茶叶品质最低界限样，每二年更换一次。

4.6 取样和试样制备

- 4.6.1 取样按 GB/T 8302 规定执行。

4.6.2 试样制备按 GB/T 8303 规定执行。

#### 4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070 的规定进行检验。

#### 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.9 食品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

以同一投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行，样品数量为1000g，样品分成 2 份，1份检验，1 份备用。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前,由本厂检验室进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂,检验项目为感官、净含量、水分、灰分、粉末。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年至少进行一次，检验项目为技术要求中的全部项目。有下列情况之一时，也要进行型式检验。

- a) 在原料、工艺、配方有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 设备大修或停产半年以上又恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验时。

#### 5.5 判定规则

检验结果全部符合本标准规定的要求，则判定该批产品合格。检验结果中若有一项不合格时，可以用留样复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

产品的标签、标识应符合GB 7718的规定；包装标志应符合GB/T 191规定。

#### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒设施，保持清洁卫生、干燥；严禁与有毒、有害、有异臭味、易污染的物品混装、混运，装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉干燥、清洁、通风良好的库房内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮；仓库内产品，按不同品种分别堆码整齐，堆放应离地，隔墙。

---