

T/NMPP

团 体 标 准

T/ PPZL 002—2022

葉葉生徽茶叶

Yeyeshenghui tea

2022-05-26 发布

2022-05-26 实施

内蒙古品牌战略促进会发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 技术要求 2

5 生产加工过程的卫生要求..... 3

6 试验方法 3

7 检验规则 4

8 标志与标签、包装、运输和贮存 5

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由安徽德明石油化工设备有限公司提出。

本文件由安徽德明石油化工设备有限公司归口。

本文件起草单位：安徽德明石油化工设备有限公司、内蒙古农业大学。

本文件主要起草人：双全、龙晏辉、王金梅、龙随军。

葉葉生徽茶叶

1 范围

本文件规定了葉葉生徽茶叶的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志与标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于葉葉生徽茶叶。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 - 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 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 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 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
 - GB/T 8305 茶 水浸出物测定
 - GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
 - GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
 - GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
 - GB/T 14487 茶叶感官审评术语
 - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB/T 21726 黄茶
 - GB/T 22291 白茶
 - GB 23200.13 食品安全国家标准 茶叶中448种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法
 - GB/T 23204 茶叶中519种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
 - GB 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 30357.1 乌龙茶 第1部分：基本要求
 - GB/T 30375 茶叶贮存
 - GB/T 32719.1 黑茶 第1部分：基本要求
 - 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
 - NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
 - NY/T 780 红茶
 - NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则
- 国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号公告《定量包装商品计量监督管理办法》。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

葉葉生徽茶叶 yeyeshenghui tea

以安徽本地绿茶树、红茶树等的芽、叶、嫩茎为原料，经晾青、杀青、揉捻、炒制干燥等工序制成的茶叶。

注：葉葉生徽茶叶包含黄山毛峰、六安瓜片、太平猴魁、祁门红茶、屯溪绿茶、霍山黄芽、岳西翠兰、泾县特尖、涌溪火青、桐城小花、舒城小兰花、霍山石斛等茶叶。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 茶叶应洁净，不得含有非茶类夹杂物。
- 4.1.2 茶叶应具有各种类茶叶的自然品质特征，品质应正常，无劣变，无异味。
- 4.1.3 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的要求。
- 4.1.4 红茶应符合 NY/T 780 的要求。
- 4.1.5 白茶应符合 GB/T 22291 的要求。
- 4.1.6 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的要求。
- 4.1.7 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的要求。
- 4.1.8 黄茶应符合 GB/T 21726 的要求。
- 4.1.9 还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
外形	符合所属茶类产品应有的特色，具有正常的商品外形和固有的色泽。具有该类产品相应等级外形要求，无劣变，无霉变。	GB/T 23776
汤色	具有所属茶类产品固有的汤色。	
香气、滋味	具有所属茶类产品固有的香气和滋味，无异气、味，无劣变。	
叶底	洁净，不含非茶类夹杂物。	

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
	绿茶	红茶	白茶	黑茶	乌龙茶	黄茶	
水分, g/100g ≤	7.0	6.5	8.5	12.0	7.0	9.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	7.5	6.5	6.5	8.0	6.5	7.5	GB 5009.4
粉末, g/100g ≤	1.0	3.0	1.0	1.5	1.3	6.0	GB/T 8311
水浸出物, g/100g ≥	34.0	32.0	30	24.0	32	32.0	GB/T 8305

4.4 污染物、农药残留限量

污染物、农药残留和真菌毒素限量应符合GB 2762、GB 23200.13、GB/T 23204、GB 2761、NY/T 761中规定的要求。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

净含量及其允许短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号公告的要求。检验方法按照 JJF 1070 的规定执行。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 取样试验

按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2 样品制备试验

按 GB/T 8303 的规定执行。

6.3 感官品质试验

按 GB/T 23776 的规定执行。

6.4 理化指标试验

6.4.1 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

6.4.2 总灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

6.4.3 粉末

按 GB/T 8311 的规定执行。

6.4.4 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

6.5 净含量试验

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 原辅材料入库检验

原辅料入库前应由生产单位技术检验部门按原料要求验收，合格后方可入库使用。

7.2 组批检验

取样以“批”为单位，同一批投料生产、同一班次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质和规格一致。

7.3 抽样检验

定量包装产品净含量检验抽样方法按国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号公告的规定进行，其它项目检验抽样要按 GB/T 8302 的规定执行。

7.4 出厂检验

7.4.1 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、粉末。

7.4.2 每批产品应由本公司质检部门，按本文件规定进行检验。检验合格后，方可出厂。

7.5 型式检验

7.5.1 正常生产的每一年进行一次型式检验，当出现下列情况之一时亦进行检验：

- 新产品投产时；
- 原辅料产地或供应商发生较大变化时；
- 更换主要生产设备时；
- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差别时；
- 食品安全监督部门提出要求时。

7.5.2 本文件全部项目和标签。

7.6 判定规则检验

检验项目全部符合本文件时，判定为合格。如有项目检验不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行

复检，如仍有 1 项指标不合格，判该批产品为不合格品。

8. 标志与标签、包装、运输和贮存

8.1 标志与标签

产品包装标签按 GB 7718 的规定执行。应有明确标识，应标注产品名称、配料表、单位名称及地址、联系方式、产地、净含量、规格、生产日期、保质期、贮藏方法及本标准编号，标识上字迹应清晰、完整、准确。

8.2 包装

8.2.1 包装材料和容器应干燥、清洁、无毒、无害、无异味，不影响茶叶品质，销售包装应符合 GB 9683、GB 23350、GH/T 1070 的规定。

8.2.2 运输包装应符合 GH/T 1070 的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输过程中应防雨、防潮、防暴晒；装卸时应轻装轻卸，严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装混运。运输应符合 NY/T 1999 的规定。

8.4 贮存

产品应贮存于干燥、通风、清洁、防潮、无异味的专用仓库，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。离地离墙 20 cm，仓库周围应无异味污染。并且贮藏应符合 NY/T 1999 的规定。
