ICS

DB34

安　徽　省　地　方　标　准

DB 34/ XXXXX—XXXX

地理标志产品 龙池香尖（龙池尖茶）

（征求意见稿）

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

安徽省市场监督管理局　发布

安徽省地方标准征求意见

安徽省地方标准征求意见

前　　言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。
本标准根据《地理标志产品保护规定》和 GB/T 17924－2008《地理标志产品标准通用要求》制定。
本标准的附录A为规范性附录。
本标准由xxxx提出。
本标准由安徽省标准样品标准化技术委员会归口。
本标准起草单位：
本标准主要起草人：

安徽省地方标准征求意见

安徽省地方标准征求意见

地理标志产品 龙池香尖（龙池尖茶）

1 范围

本标准规定了地理标志产品龙池香尖（龙池尖茶）的术语和定义、地理标志产品保护范围、分级、栽培管理、加工工艺、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于原国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的地理标志产品龙池香尖（龙池尖茶）。

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。

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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
GB/T 5009.57 茶叶卫生标准的分析方法
GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留的测定
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 8310 茶 粗纤维测定
GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 14487 茶叶感官审评术语
NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件
SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件
SB/T 10157 茶叶感官审评方法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
原国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

安徽省地方标准征求意见

3 术语和定义

GB/T 17924 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

龙池香尖（龙池尖茶）Long chi xiang jian tea

在地理标志产品保护范围内，以产地范围内种植的茶叶嫩芽，用龙池香尖茶传统加工工艺制作而成，具有色泽翠绿，形扁似矛、茸毫显露、清香高郁、滋味醇爽的品质特征的茶叶。

4 地理标志产品保护范围

龙池香尖（龙池尖茶）地理标志产品保护范围限于原国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即安徽省怀宁县清河乡、江镇镇、洪铺镇、黄墩镇、石镜乡等5个乡镇现辖行政区域，总面积 309 平方公里。保护范围图见附录A。

5 分级

龙池香尖（龙池尖茶）品质分为特级、一级、二级，每级设立实物标准样。

6 栽培管理

6.1 品种

适制龙池香尖（龙池尖茶）的当地传统茶树品种。

6.2 立地条件

海拔高度≥200m，土壤类型为红壤、黄红壤、黄棕壤，土壤厚度≥1m，有机质含量≥1.0%，PH值在5.5-6.0。

6.3 栽培

1. 育苗:采用无性繁殖方式。
2. 种植:栽植密度≤50000株/公顷
3. 施肥:每年每公顷施饼≥3000kg，或腐熟农家肥≥30000kg。

6.4 采摘：

采摘时间:3月底至4月初。采摘标准：一芽一叶和一芽二叶初展。

7 加工工艺

7.1 工艺流程

龙池香尖（龙池尖茶）加工工艺流程见图1。

安徽省地方标准征求意见

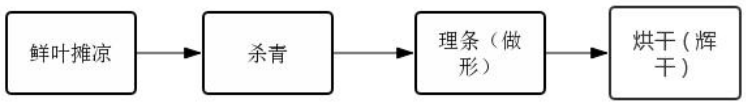

图 1　龙池香尖（龙池尖茶）加工工艺流程图

7.2　关键工艺

关键工艺应符合以下要点：

a)　鲜叶摊凉:摊凉厚度≤5cm、至叶色暗绿,叶子柔软为适度。

b)　杀青:温度 180℃-200℃，翻炒至叶色变暗。

c)　理条、做形:手工制作杀青中后期，叶色稍暗即可理条做形,锅温 80℃至 50℃。机械理条做形，理条机温度 150℃,投放杀青摊凉叶，理条时间 2.5-3 分钟。理条后摊凉 0.5-1 小时,随后做形。做形温度控制在 120℃，投压定型 1-2 分钟,八成干即可出叶摊凉。

d)　烘干（辉干）:初烘温度 80℃，下烘后摊凉 1 小时,再复烘,温度保持在 60℃，烘至足干，含水率≤5%。

8　要求

8.1　基本要求

不得添加非食用物质，使用的食品原料、添加物应符合国家相关规定。

8.2　原料要求

应采用符合该茶定义规定的茶树幼嫩新梢为原料，无劣变、无异味、无病虫危害叶、无老叶、无其他夹杂物；各等级鲜叶质量标准符合表1的规定。

表 1　鲜叶质量指标

级别	要求		
	芽叶嫩度及比例（%）	芽叶质量要求	叶色
特级	一芽一叶初展≥70 一芽一叶开展≤30	柔嫩、肥壮、茸毛多、节间短	黄绿
一级	一芽一叶初展≥50 一芽一叶开展≤50	柔嫩、肥壮、茸毛多、节间较短	黄绿
二级	一芽一叶初展≥30 一芽一叶开展≤70	较柔嫩、肥壮、有茸毛、节间较短	绿

8.3　感官要求

各等级茶叶的感官指标应符合表2的规定。

表 2　感官指标

级别	外形	内质			
		汤色	香气	滋味	叶底

安徽省地方标准征求意见

特级	形扁似矛 茸毫显露	黄绿 明亮	清香浓郁	醇爽	匀整绿明
一级	形扁似矛 茸毫浅露	绿亮	清香（或嫩香持久）	醇爽	绿亮匀整
二级	形扁似矛 茸毫隐露	浅绿 尚亮	清香（或栗香）	醇浓	绿尚亮较匀整

8.4 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项目	要求
水浸出物 %	≥38.0
水份 %	≤6.0
碎末茶 %	≤3.0
总灰分 %	≤6.5
粗纤维 %	≤10.0

8.5 安全卫生指标

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

8.6 净含量

应符合原国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

9 试验方法

9.1 取样、制样

9.1.1 取样

按 GB/T 8302 的规定执行。

9.1.2 制样

按 GB/T 8303 的规定执行。

9.2 感官要求

按 GB/T 14487 和 SB/T 10157 的规定执行。

9.3 理化指标

9.3.1 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

9.3.2 水份

按 GB 5009.3 的规定执行。

安徽省地方标准征求意见

9.3.3 碎末茶

按 GB/T 8311 的规定执行。

9.3.4 总灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

9.3.5 粗纤维

按 GB/T 8310 的规定执行。

9.4 安全卫生指标

按 GB 2762、GB 2763 的规定执行。

9.5 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

10 检验规则

10.1 组批

以同一生产期限内同一生产单位生产的同一等级的产品为同批次。

10.2 出厂检验

10.2.1 出厂检验内容为感官品质、水份、碎末茶、净含量和包装标签。

10.2.2 每批产品出厂前，生产单位应按本标准进行检验，经检验合格，并附有合格证的产品方可出厂。

10.3 型式检验

有下列情况时，应对产品质量进行型式检验：

a) 首次批量生产前；

b) 原料、工艺、机具有较大改变，可能影响产品质量时。

c) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时。

10.4 判定规则

10.4.1 凡劣变、污染、有异味或卫生标准不合格的产品；不严格按龙池香尖茶的鲜叶要求及制作工艺制作，或在制作过程中添加色素、香味等物质，均判为不合格的产品。

10.4.2 除卫生指标外，理化指标有一项不合格的或感官指标不符合判定级别的，应在原批产品中加倍抽取样品复检，复检中仍不符合标准要求的，则判该批为不合格产品。

10.4.3 对检验结果有争议的，应对留存样进行复检，或在同批产品中重新按 GB/T8302 规定加倍抽样，重新抽样应由争议的双方会同进行，对有争议项目进行复检，以复检结果为准。

11 标志、标签、包装、运输、贮存

11.1 标志、标签

安徽省地方标准征求意见

标志标签应符合 GB 7718 的规定。

11.2 包装

11.2.1 接触茶叶的包装材料应符合 SB/T 10035 的规定，包装材料应干燥、清洁、无异味、安全卫生、不影响茶叶品质的食品级材料如纸板、聚乙烯（PE）、铝箔复合膜、马口铁茶听、白板纸等。

11.2.2 包装要牢固、防潮、整洁、能保护茶叶品质、便于装卸、仓储和运输。

11.2.3 包装用纸应符合 GB 4806.8 的规定，包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防雨、防曝晒；装卸时轻装轻卸，防撞击、防重压，严禁与有毒、有异味，易污染的物品混装混运。

9.4 贮存

9.4.1 应贮存于清洁、干燥、阴凉、无异味的专用仓库中，仓库周围应无异气污染；在当年 5 月底之前不能销售完的龙池香尖，应及时贮存于专用的冷藏保鲜库内，防止黄变，保持期为 12 个月。

9.4.2 贮存仓库不得使用化学合成的杀虫剂，灭鼠剂及防霉剂。

安徽省地方标准征求意见

附　录　A
（规范性附录）
龙池香尖（龙池尖茶）地理标志产品保护范围图

龙池香尖（龙池尖茶）地理标志产品保护范围见图A.1。

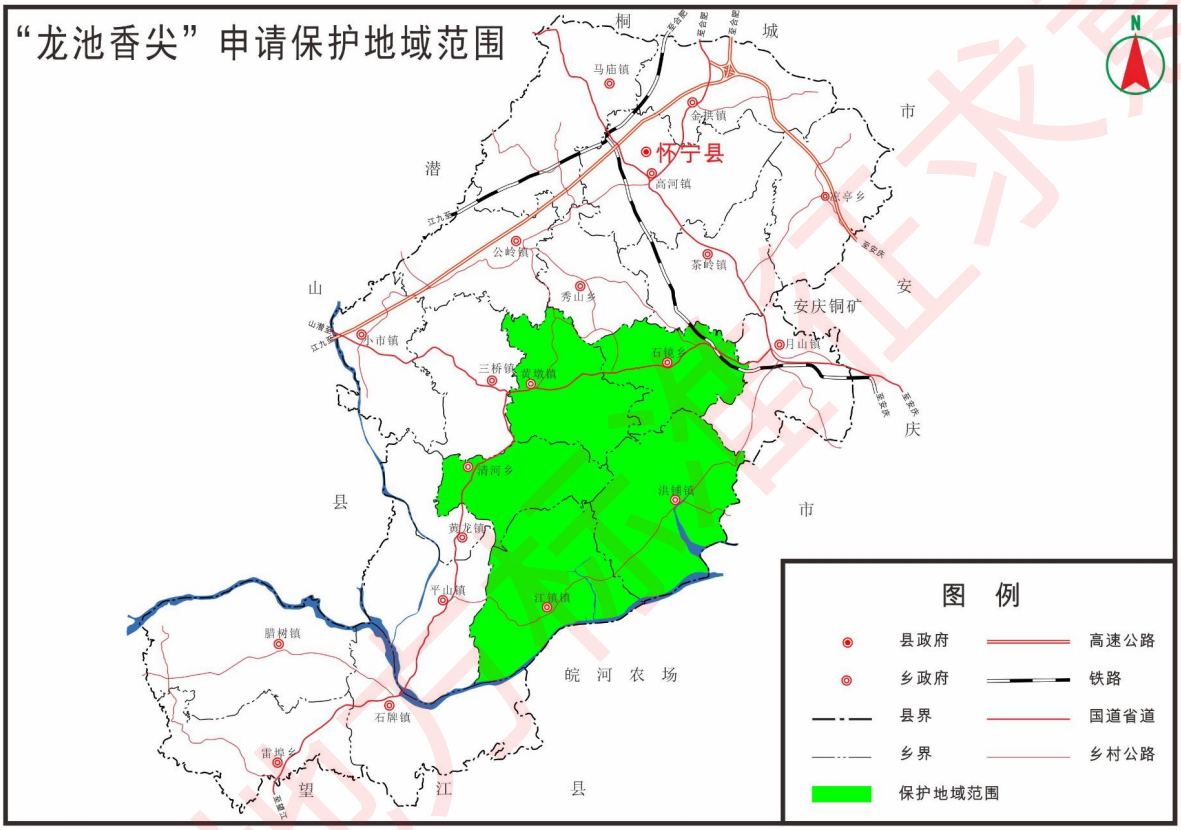

图 A.1　龙池香尖（龙池尖茶）地理标志产品保护范围图

安徽省地方标准征求意见