T/CAICC 01-2024

团 体 标 准

《张家界莓茶质量等级》

Zhangjiajie Ampelopsis Grossedentata Quality Grade

征求意见稿

2024-XX-XX 发布 2024-XX-XX 实施

全联农业产业商会发布

目 录

前言 1

1. 适用范围 3

2. 规范性引用文件 3

3. 术语和定义 4

4. 产品分类、分级与事物标准样 4

5. 要求 7

6. 加工方式 8

7. 理化指标 8

8. 安全指标 8

9. 标志标签、包装、运输和储存 9

前言

本文件依据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分；标准化文件和起草规则》中的相关规定，并在广泛的征求意见的基础上，编制了本文件。

本文件共分为 9 章节，主要技术内容是：制定张家界莓茶质量等级团体标准，规定了张家界莓茶的术语和定义、产品分类、分级与实物标准样、要求。

本文件包含的某些内容可能涉及专利部分，本文件的起草和发布机构不承担相关责任。

本文件由张家界市永定区农业农村局提出。

本文件由全联农业产业商会归口。

本文件起草单位：张家界市永定区农业农村局、张家界莓茶发展服务中心、湖南省茶叶研究所、全国农产品加工产业发展联盟乡村中心、张家界市莓茶协会、张家界莓茶产业发展股份有限公司、张家界茅岩莓有限公司、湖南乾坤生物科技有限公司、张家界茅岩河投资有限公司、张家界神州界农业产业开发有限公司、张家界市原产地莓茶园农业开发有限公司、张家界湘巧茶叶开发有限公司、张家界白岁王茶业有限公司、张家界莓茶园农业开发有限公司、张家界黄土城食品商贸有限公司、张家界千寻汤屋生态农业发展有限公司、张家界青安茶业有限公司、张家界诺康生态茶业有限公司、张家界鑫林生物科技

有限责任公司、张家界中莓茶叶有限公司、张家界老班子食品有限公司、张家界农夫茶叶有限公司、张家界长寿藤健康产业有限公司、张家界界西莓茶生态种植有限责任公司、张家界宁达生物科技有限公司、张家界轩妍莓茶叶开发有限公司、湖南瑞茗生物科技有限公司、北京联合品标认证有限公司。

本文件主要起草人：黄宏全、康彦凯、罗斌、覃华兰、刘宇知、李春萍、邓红英、胡维军、邓武成、赵剑、汪明辉、郑红发、赵熙、卢良军、毛晓娟、覃子厚、汤红梅、赵如初、田丽萍、王亮、李叶、刘超、陈放。

张家界莓茶质量等级标准

1. 适用范围

本文件规定了张家界莓茶的术语和定义、产品分类、分级与实物标准样、要求。

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，注明日期的引用文件，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/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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8311 茶 碎茶和粉末含量的测定

GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1091 代用茶

NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则

NY/T 2140 绿色食品 代用茶

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

T/ZMX 002 张家界莓茶 感官评审办法

3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 显齿蛇葡萄叶 Ampelopsis grossedentata

特指国家卫计委2013年第16号公告批准的新食品原料葡萄科蛇葡萄属显齿蛇葡萄 Ampelopsis grossedentata 的叶。

3.2 莓茶（ampelopsis grossedentata）

小叶种显齿蛇葡萄植物，也叫小叶种藤茶。

3.3 张家界莓茶（Zhangjiajie ampelopsis grossedentata）

以湖南省张家界市区域内野生或人工栽培的显齿蛇葡萄嫩茎或鲜叶，经过摊青、揉捻、滚炒、松包、闷黄、摊晾、干燥等工序加工而成，具备条索弯曲，色泽银白、汤色黄亮、叶底绿黄明亮、茎叶细软等品质特征的饮品。

3.4 白霜

显齿蛇葡萄的鲜叶及嫩茎经加工，二氢杨梅素析出，布满莓茶表面，呈银白色。

4. 产品分类、分级与事物标准样

4.1 分类依据

张家界莓茶按加工原料种类、加工工艺及成品品质特征，分为胚芽茶、朵茶、龙须芽尖茶、嫩叶茶和成叶茶五大类。

4.2 分类

胚芽茶：采摘显齿蛇葡萄带胞衣的芽头加工而成的保留了原材料基本形态的莓茶产品。

朵茶：采摘显齿蛇葡萄的新发芽头加工而成的保留了原材料基本形态的莓茶产品。

龙须芽尖茶：采摘显齿蛇葡萄的藤须嫩芽加工而成的保留了原材料基本形态的莓茶产品，芽尖长度在 4～12 厘米之间。

嫩叶茶：采摘显齿蛇葡萄的嫩绿叶（不带羽状复叶枝梗或极少梗）加工而成的保留了原材料基本形态的莓茶产品。

成叶茶：采摘显齿蛇葡萄的鲜叶和嫩茎加工而成的保留了原材料基本形态的莓茶产品。

4.3 分级

详见表 1 要求

表 1 等级标准

等级	分类	标准	
		外形（长度、形状、颜色）	内质
特级	胚芽茶	为首发带胞衣的芽头，条索紧细，表面披霜，呈银白色	汤色黄亮，香气清香，滋味甘爽，叶底细嫩呈苞状，色泽嫩黄
	朵茶	为新发芽头，条索紧细，表面披霜，霜色银白	汤色黄亮，香气清香，滋味醇净甘甜，叶底细嫩呈芽头状，色泽嫩绿黄色

	龙须芽尖茶	长度在 4～6 厘米之间，条索非常紧细卷曲，茎叶相连，匀净，表面披霜，霜色银白，雪白均匀	汤色黄亮，香气浓郁持久，滋味浓厚，清爽回甘，叶底茎叶细嫩含龙须，色泽嫩黄绿。
优级	龙须芽尖茶	长度在 6～8 厘米之间，条索紧细卷曲，茎叶相连，匀净，表面披霜，霜色银白	汤色黄亮，香气浓郁持久，滋味浓厚，清爽回甘，叶底茎叶细嫩含龙须，色泽嫩黄绿。
一级	龙须芽尖茶	长度在 8～10 厘米之间，条索卷曲但较粗，茎叶相连，匀净，表面披霜，霜色呈银白色或灰白色	汤色黄亮，香气浓郁持久，滋味浓厚，清爽回甘，叶底茎叶细嫩含龙须，色泽嫩黄绿。
二级	龙须芽尖茶	长度在 10～12 厘米之间，条索卷曲但较粗，茎叶相连，匀净，表面披霜，霜色呈银白色或灰白色	汤色黄亮，香气浓郁持久，滋味浓厚，清爽回甘，叶底茎叶细嫩含龙须，色泽嫩黄绿
	嫩叶茶	鲜叶为二黄叶，叶多褶皱弯曲，稍带扁条，较为匀净，表面暗灰绿色，叶背面密布淡黄色颗粒状物质	汤色黄褐较亮，香气清香；滋味浓厚，入口微苦，有回甘，叶底茎叶较嫩，色泽呈绿黄色
	成叶茶	鲜叶为粗老黄叶，叶多褶皱弯曲，表面呈现暗灰绿色或暗灰色，叶背面密布淡黄色颗粒状物质	汤色呈黄褐色或深黄色，带有明显青草味，滋味浓厚，清爽回甘，叶底茎叶细嫩不含龙须，色泽呈绿黄或深绿色

4.3 实物标准样

各等级按本文件的技术要求分别设一个实物标准样，为各等级产品品质要求的最低限。

4.3.1 实物标准样按 GB/T18759 的要求制备。

4.3.2 实物标准样采用密封方式保存于阴凉、干燥的容器中，每

三年更换一次。

4.3.3 实物标准样由永定区农业农村局监制。

5. 要求

5.1 基本要求

具有莓茶产品正常的色、香、味。

不着色，无任何添加剂，无异味，无劣变。

符合 GH/T 1091 的规定

5.2 感官指标

应符合表 2 要求

表 2 感官指标

项目	指标					检验方法
	胚芽茶	朵茶	龙须芽尖茶	嫩叶茶	成叶茶	将试样置于清洁的白色容器中，用肉眼观察其颜色、组织形态、杂质；嗅其气味，品其滋味
色泽	大致呈白色或灰白色	大致呈白色或灰白色	大致呈白色或灰白色	大致呈深褐色，叶面间有白色斑点	大致呈深褐色，叶面间有白色斑点	
组织形态	大致呈弯曲条状或水滴状，无霉变，无虫蛀，无劣变	大致呈弯曲条状或水滴状，无霉变，无虫蛀，无劣变	大致呈弯曲线性条状或卷曲叶片状，无霉变，无虫蛀，无劣变	大致呈卷曲叶片状，无霉变，无虫蛀，无劣变	大致呈卷曲叶片状，无霉变，无虫蛀，无劣变	
口味	滋味清爽甘甜， 入口微涩，后回味甘甜，且无异味	滋味清爽甘甜，入口微涩，后回味甘甜，且无异味	滋味清爽甘甜，入口微涩，后回味甘甜，且无异味	滋味清爽甘甜，入口苦涩味较重，后回味甘甜，且无异味	滋味清爽甘甜，入口苦涩味更重，后回味甘甜	
气味	气味醇和清爽，略带有草木香，有轻微	气味醇和清爽，略带有草木香，有轻微	气味醇和清爽，略带有草木香，有轻微	气味醇和清爽，略带有草木香，有	气味醇和清爽，略带有草木香，有	

	刺喉感	刺喉感	刺喉感	轻微刺喉感	轻微刺喉感	
杂质	无正常视力可见外来物	无正常视力可见外来物	无正常视力可见外来物	无正常视力可见外来物	无正常视力可见外来物	

6. 加工方式

6.1 水煮杀青晒干法

此方法为民间传统通用方法，用沸水煮捞杀青后，利用太阳自然光线晒干即为成品。

6.2 炒青摊晒法

用热锅炒青，揉成条状，炒至五成干，然后太阳晒干至全干。

6.3 炒青渥沤法

以莓茶泡开的底叶、嫩叶为原材料，揉成条状，进入渥沤间发酵1～2天，再散块入炒锅，炒干至成品。

7. 理化指标

应符合表3要求

表3 理化指标

项目	特级	优级	一级	二级
水分/%（质量分数） ≤	7.0			
总灰分/%（质量分数） ≤	7.5	7.5	9.0	10.0
二氢杨梅素/%（质量分数）≥	25.0	20.0	20.0	15.0

8. 安全指标

8.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

8.2 农药最大残留量限定

应符合GB 2763、NY/T2140的规定。

9. 标志标签、包装、运输和储存

9.1 标志、标签

产品标志应符合 GB/T191 的规定，产品标签应符合 GB7718 和《国家质量监督检验总局关于修改<食品标识管理规定>的决定》的规定。

9.2 包装

应符合 GH/T1070 的规定。具体包装样式及色彩选择可参考张家界公共品牌视觉识别系统。

9.3 运输

运输工具必须清洁卫生，防日晒雨淋。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.4 贮存

应符合 GB/T3 0375 的规定。

9.5 保质期

本产品在上述运输和贮存条件下，保质期为 36 个月。