

ICS 67.140.10

CCS X55

# DB5115

## 四川省（宜宾市）地方标准

DB 5115/T 60—2024

代替DB 5115/T 60—2020

### 地理标志产品质量要求 屏山炒青茶

Quality requirements for geographical indication products  
- Pingshan roasted green tea

2024 - 03 - 11 发布

2024 - 04 - 12 实施

宜宾市市场监督管理局 发布



# 目 次

前言.....	II
引言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 地理标志保护范围.....	2
5 自然环境.....	2
6 种植及加工管理.....	2
7 质量要求.....	3
8 检验规则.....	4
9 标志、包装、运输、贮存.....	4
10 保质期.....	5
附录 A（规范性） 屏山炒青茶地理标志产品保护范围.....	6
附录 B（资料性） 屏山炒青茶种植管理.....	7
附录 C（资料性） 屏山炒青茶主要生产工艺.....	8

## 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。

本文件代替DB5115/T 60—2020《地理标志产品 屏山炒青茶加工技术规范》。

本文件与 DB5115/T 60-2020《地理标志产品 屏山炒青茶加工技术规范》相比，除结构性调整和编辑性修改外，主要技术变化如下：

- a) 修改了部分规范性引用文件（见第2章，2020年版第2章）；
- b) 修改了屏山炒青茶定义（见第3章，2020年版第4章）；
- c) 删除产品分类及实物标准样（2020年版第5章）；
- d) 修改了种植环境（见第5章，2020年版第6章）；
- e) 修改了加工技术要求（见第6章，2020年版第7章）；
- f) 删除了“卫生指标”的质量要求（见2020年版第8章）；
- g) 增加了种植管理（见附录B）；
- h) 修改了加工工艺，并增加了附录C（见附录C，2020年版第7章）。

请注意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专利的责任。

本文件由屏山县市场监督管理局、屏山县茶叶技术推广站提出。

本文件由宜宾市农业农村局归口。

本文件起草单位：四川轻化工大学、屏山县茶叶协会、屏山县综合检验检测中心、屏山县茶叶技术推广站、四川省屏山炒青茶业集团有限公司、四川省屏山县龙湖名茶有限责任公司、屏山县水中韵茶业有限责任公司、屏山县岩门秀芽茶业有限责任公司。

本文件主要起草人：刘兆斌、刘玉超、张德兵、罗国权、黄军、李忠、彭继、王飞、邓发俊、梁晓玲、巫杨友。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2020年首次发布为：DB5115/T 60-2020《地理标志产品 屏山炒青茶加工技术规范》；
- 本次为第一次修订。

## 引 言

屏山炒青茶历史悠久。明清时期，形成了稳定的屏山炒青茶加工技艺。渊源的文化、独创的工艺和特有的自然环境，孕育出了屏山炒青茶板栗香高长、爽醇耐冲泡、汤绿叶底鲜的特殊品质。

为传承保护好屏山炒青茶的品牌和质量特色，原国家质检总局于2011年批准屏山炒青茶为地理标志产品(2011年第196号公告)。为有力保护好产区自然环境，巩固和提升产品品质，实现生态优先绿色可持续发展，根据《地理标志产品保护规定》《地方标准管理办法》等有关规定和发展要求，制定本文件作为屏山炒青茶产品组织生产、检验和销售使用。



# 地理标志产品质量要求 屏山炒青茶

## 1 范围

本文件界定了屏山炒青茶的术语和定义，规定了屏山炒青茶作为地理标志产品的保护范围、自然环境、种植及加工管理、质量要求、检验规则、标志、包装、贮运和保质期。

本文件适用于国家有关行政管理部门批准保护的地理标志产品屏山炒青茶的生产、销售和检验。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- 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 8310 茶粗纤维测定
- GB/T 8311 茶粉末和碎茶含量测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 14456.1 绿茶第一部分：基本要求
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号（2023年）《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

GB/T 14487 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

屏山炒青茶 pingshan roasted green tea

在屏山县独特的自然和气候环境中生产出的，采自中小叶种茶树单芽和一芽一叶、一芽二叶的茶鲜叶为原料，经鲜叶杀青、揉捻/做形、干燥等工艺生产成的，外观呈条形、扁形等形态的绿茶产品。亦称“屏山炒青”。

### 3.2

#### 条形茶 strip tea

采单芽至一芽二叶的茶鲜叶加工成外观形状呈条状的屏山炒青茶。

### 3.3

#### 扁形茶 flat tea

采单芽至一芽一叶初展的茶鲜叶加工成外观形状呈扁形的屏山炒青茶。

### 3.4

#### 其它类茶 other shapes of tea

加工成其它外观形状的屏山炒青茶。

## 4 地理标志保护范围

地理标志产品屏山炒青茶的保护范围应符合国家有关行政主管部门批准保护的範圍，按附录A执行。

## 5 自然环境

### 5.1 地貌

屏山炒青茶产地位于北纬 $28^{\circ} 28' \sim 28^{\circ} 54'$ 、东经 $103^{\circ} 36' \sim 104^{\circ} 23'$ 之间，海拔从274米上升到2 008.7米，山地约占全境地貌的95%。

### 5.2 气候

属中亚热带大陆性季风湿润气候，受金沙江干河谷型、岷江冷湿气候型影响，气候温和，降水充沛。年均气温 $14.9^{\circ}\text{C}$ ，年均降雨量1 050.1 mm。

### 5.3 土壤

质地为黄壤土和少数紫色土，土壤呈酸性或微酸性，pH值4.5至6.5。有机质含量 $\geq 2\%$ 。土层厚度 $\geq 50$  cm。

## 6 种植及加工管理

### 6.1 种植管理

屏山炒青茶种植管理见附录B。

## 6.2 生产加工

加工过程应符合GB 14881、GB/T 32744的规定，主要加工工艺见附录C。

## 7 质量要求

### 7.1 感官要求

7.1.1 条形茶类感官应符合表1的规定。

表1 条形茶类感官要求

外形				内 质				检验方法
条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
紧实	匀整	匀净	绿润	栗香持久	鲜醇回甘	清澈明亮	匀整绿亮	按 GB/T 14456.1 执行

7.1.2 优质茶类感官应符合表2的规定。

表2 扁形茶类感官要求

外形				内 质				检验方法
条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
扁平挺直	匀整	匀净	绿润	栗香持久	鲜醇回甘	清澈明亮	嫩黄明亮	按 GB/T 14456.1 执行

7.1.3 其它茶类感官应符合表3的规定。

表3 其它茶类感官要求

外形				内 质				检验方法
条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底	
紧结重实 显锋苗	匀整	匀净	灰绿润	栗香高长	鲜醇回甘	黄绿明亮	黄绿明亮 较匀整	按 GB/T 14456.1 执行

### 7.2 理化指标

应符合表4的规定。

表4 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分(质量分数)%	≤6.0	按 GB 5009.3 执行
总灰分(质量分数)%	≤7.0	按 GB 5009.4 执行
粉末(质量分数)%	≤1.0	按 GB/T 8311 执行
水浸出物(质量分数)%	≥38.0	按 GB/T 8305 执行
粗纤维(质量分数)%	≤15.0	按 GB/T 8310 执行

### 7.3 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号（2023年）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按JJF 1070的规定执行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批、取样和试样的制备

#### 8.1.1 组批

以批为单位。同一批投料生产、同一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。

#### 8.1.2 取样

按GB/T 8302的规定执行。

#### 8.1.3 试样的制备

按GB/T 8303的规定执行。

### 8.2 检验

#### 8.2.1 出厂检验

每批产品经检验合格后，方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、总灰分、粉末、净含量。

#### 8.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件中第7章要求的全部项目，型式检验周期为每年一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 如原料或加工工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验有较大出入时；
- 国家法定质量监督机构提出要求时；
- 其他必要情况。

### 8.3 判定规则

凡不符合本文件第7章规定的产品，均判定该批产品不合格。

#### 8.3.1 复验

对检验结果有争议时，应对留存样进行复验，或在同批产品中加倍随机取样复验。以复验结果为准。

## 9 标志标签、包装、运输、贮存

### 9.1 标志标签

标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718的规定。

### 9.2 包装

应符合GB 23350、GH/T 1070的规定。

### 9.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。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/T 30375的规定。

## 10 保质期

常温下不超过 18 个月。

附录 A  
(规范性)  
屏山炒青茶地理标志产品保护范围

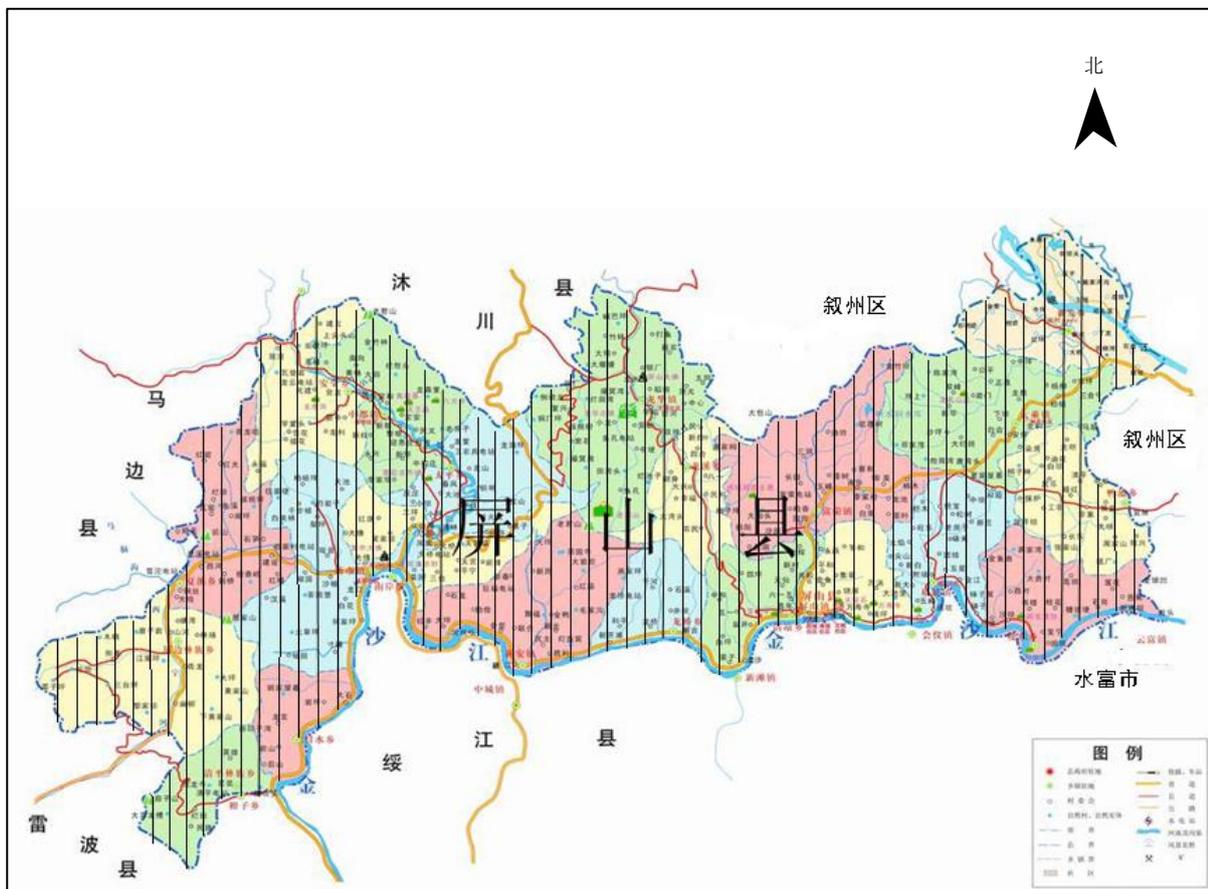


图 A.1 屏山炒青茶地理标志产品保护范围图

**附 录 B**  
(资料性)  
**屏山炒青茶种植管理**

### B.1 茶园开垦

荒山分初垦和复垦2次进行，初垦深40 cm，清除树根、草根、石块等杂物，复垦深30 cm，筑出茶行。开垦深度在50 cm以上时，应破除土壤障碍层。

### B.2 定植

#### B.2.1 植前处理

定植前1个月，按茶行开种植沟，沟深30 cm，宽60 cm，并施入腐熟有机肥并与底土拌匀，施入基肥后用碎土回填种植沟至高于畦面10 cm。

#### B.2.2 定植时间

春季宜在2月中旬至3月上旬定植，秋季宜在9月中旬至11月下旬定植。

#### B.2.3 定植密度

宜采用双行条植，行距30 cm~40 cm，株距20 cm~30 cm，以每亩定植2 000株~3 000株为宜。

### B.3 种植

春季2月中下旬至3月下旬，秋季10月中旬至11月下旬种植。栽植密度 $\leq$ 3 000株/亩。

### B.4 施肥

根据土壤理化性质、茶树长势、制茶类型和气候等条件，确定肥料种类、数量和施肥时间，实施茶园测土平衡施肥，基肥和追肥配合施用。肥料使用应符合NY/T 394规定的要求。

### B.5 采摘

每年二月初至四月下旬。条形茶采摘单芽至一芽二叶的芽叶，扁形茶采摘单芽至一芽一叶初展。

附录 C  
(资料性)  
屏山炒青茶主要生产工艺

C.1 工艺流程

C.1.1 条形茶

鲜叶→摊放→杀青→摊凉→揉捻→解块→毛火→摊晾→足火→摊晾→辉锅→摊冷→成品。

C.1.2 扁形茶

鲜叶→摊放→杀青→摊凉→第一次做形→摊晾→第二次做形→摊晾→辉锅→摊冷→成品。

C.1.3 其它类茶工艺流程

鲜叶→摊放→杀青→摊凉→揉捻→初烘→理条（做形）→摊晾→毛火→摊晾→足火→摊冷→成品。

C.2 技术要点

C.2.1 杀青

炒至“叶子叶色呈暗绿色，叶梗折不断，手捏略粘手”时出锅，杀青叶出锅后迅速摊冷。

C.2.2 揉捻

采用“轻-重-轻”交替揉捻至茶叶卷曲成条，手触有滑腻感时下桶，立即解块。

C.2.3 毛火

炒或烘至茶条转为墨绿色，手捏有刺手感时即进行摊晾回潮。

C.2.4 足火

温度90℃至110℃，历时50分钟至60分钟，手捏茶条成颗粒状，有明显的茶香即可摊晾。

C.2.5 辉锅

要求锅温80℃至120℃，炒至茶条呈灰绿油润，栗香显露，水分含量低于6%即可。