ICS 67.140.10
CCS X 55

团　体　标　准

T/QDTS 004.1—2024

崂山翠螺茶 第 1 部分：产品要求

Laoshan Cuiluo tea - Part 1: Product requirements

(征求意见稿)

2024-xx-xx 发布　　2024-xx-xx 实施

青岛市茶叶协会发布

目　次

前　言 2
1　范围 3
2　规范性引用文件 3
3　术语和定义 3
4　产地区域及环境 4
5　分级 4
6　要求 4
7　质量指标 4
8　检验方法 5
9　标志、标签 6
10　包装、运输、贮存 6

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。

本文件是T/QDTS 004《崂山翠螺茶》的第1部分。T/QDTS 004已经发布了以下部分：

——第1部分：产品要求；

——第2部分：加工技术规程。

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。

本文件由青岛北方茶叶研究所提出。

本文件起草单位：青岛北方茶叶研究所、青岛崂山茶协会、青岛万里江茶业有限公司、青岛碧海蓝田生态农业有限公司、青岛囤福茗苑茶业专业合作社。

本文件主要起草人：张文巨、张信凯、刘彬、杨志仁、林先勇。

崂山翠螺茶 第1部分：产品要求

1 范围

本文件规定了崂山翠螺茶的术语和定义、产地区域及环境、产品分级、要求、质量指标、检验方法、标志标签、包装、运输和贮存的技术要求。

本文件适用于崂山翠螺茶的生产加工。

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 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 8305 茶 水浸出物测定
GB/T 8309 茶 水溶性灰分碱度测定
GB/T 8310 茶 粗纤维测定
GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB/T 30375 茶叶贮存
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
GH/T 1070 茶叶包装通则
NY/T 853 茶叶产地环境技术条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

崂山翠螺茶 Laoshan Cuiluo Tea

采用崂山区行政区划内适制崂山翠螺茶的茶树品种的芽叶，通过新工艺崂山绿茶的方法在崂山辖区

内加工而成的，具有“墨绿、清香、醇甘、形美”品质特征的螺形绿茶。

4 产地区域及环境

4.1 崂山区行政区划内，具备良好生态环境，植被丰富，符合茶树生态条件要求。
4.2 茶园环境应符合 NY/T 853 的要求。

5 分级

按感官品质，崂山翠螺茶分为一级、二级，共两个等级。

6 要求

6.1 鲜叶原料

6.1.1 鲜叶原料应为采自崂山翠螺茶产地区域内的鲜叶。

6.1.2 每批鲜叶要求嫩度、匀度、净度及新鲜度应基本一致。

6.1.3 手工采摘；鲜叶忌用塑料袋盛装，轻放忌压，及时验收送厂摊放。

6.1.4 鲜叶进厂后，应及时摊放在洁净的摊青槽中，置阴凉通风处；空气湿度 50%以内摊放 3h～4h，空气湿度大于 50%摊放 5h～6h 后开始加工，不得长时间摊放。

6.1.5 鲜叶芽叶完整，色泽鲜绿，匀净。用于同批次加工的鲜叶，其嫩度、匀度、净度、新鲜度应基本一致。鲜叶质量分为一级、二级，应符合表 1 的要求。

6.1.6 鲜叶卫生指标应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

表1 崂山翠螺茶各级鲜叶组成

级别	芽 叶 组 成
一级	采自优良茶树品种，一芽二叶，芽叶夹角小，芽叶匀齐肥壮。
二级	一芽二叶至三叶，芽叶完整肥壮。

6.2 基本要求

品质正常，无劣变、无异味。不应含有非茶类夹杂物，无正常视力可见外来杂质。不添加任何添加剂。

7 质量指标

7.1 采摘时间

崂山翠螺茶产品鲜叶采摘时间为每年的五月中旬至六月上旬。

7.2 感官指标

7.2.1 无非茶类夹杂物，感官品质应符合表 2 的规定。

表2 崂山翠螺茶的感官指标

等级	外　形				内　质			
	形状	色泽	整碎	净度	香气	汤色	滋味	叶底
一级	紧结盘曲匀整、显毫	墨绿润	匀整	匀净	清鲜带花香	黄绿明亮	醇爽	绿亮
二级	紧结盘曲匀整	墨绿	匀整	匀净	清香	黄绿明亮	醇甘	明亮

7.3　卫生指标

7.3.1　污染物限量指标应符合 GB 2762 规定。

7.3.2　农药最大残留限量指标应符合 GB 2763 规定。

7.4　净含量

按 JJF 1070 规定执行。

8　检验方法

8.1　感官指标

按 GB/T 23776 规定执行。

8.2　理化指标

8.2.1　水分按 GB 5009.3 规定执行。

8.2.2　水浸出物按 GB/T 8305 规定执行。

8.2.3　总灰分按 GB/T 5009.4 规定执行。

8.2.4　水溶性灰分按 GB 5009.4 规定执行。

8.2.5　酸不溶性灰分按 GB 5009.4 规定执行。

8.2.6　水溶性灰分碱度按 GB/T 8309 规定执行。

8.2.7　粗纤维按 GB/T 8310 规定执行。

8.2.8　粉末和碎茶含量测定按 GB/T 8311 规定执行。

8.2.9　茶叶中茶多酚和儿茶素类含量按 GB/T 8313 规定执行。

8.3　卫生指标

8.3.1　污染物限量指标按 GB 2762 规定方法执行。

8.3.2　农药最大残留限量指标按 GB 2763 规定方法执行。

8.4　净含量

按 JJF 1070 规定执行。

8.5　检验规则

8.5.1　批次

在生产和加工过程中形成的独立数量的产品为一批，同批产品的品质和规格应一致。

8.5.2 取样

按GB/T 8302 规定执行。

8.5.3 出厂检验

产品出厂前，应对标签、标志、感官品质、水分、净含量进行检验，检验合格并附产品质量检验合格证方能出厂。

8.5.4 型式检验

8.5.4.1 型式检验为第 7 章全项目检验。

8.5.4.2 型式检验在下列情况之一下进行：

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) 停产一年以上恢复生产时；
d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

8.5.5 判定规则

8.5.5.1 凡有劣变、有污染、有异味或卫生指标有一项不合格的产品，均判为不合格产品。

8.5.5.2 除卫生指标外，理化指标有一项不合格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本复检，复检中感官指标或理化指标不合格的，判该批产品为不合格产品。

8.5.5.3 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/T 8302 规定加倍抽样，重新抽样应有争议双方会同进行，对有争议项目复检，以复检结果为准。

9 标志、标签

9.1 标志

产品的标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 标签

预包装产品标签应符合 GB 7718 和《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定，其它产品包装应注明生产日期。

10 包装、运输、贮存

10.1 包装

包装容器应干燥、清洁、无异味、无毒，不影响茶叶品质。接触茶叶的包装材料应符合 GH/T 1070 的规定。

10.2 运输

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

10.3 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

ICS 67.140.10
CCS X 55

团　体　标　准

T/QDTS 004.2—2024

崂山翠螺茶 第 2 部分：加工技术规程

Laoshan Cuiluo tea - Part 2: Processing technical specifications

(征求意见稿)

2024-xx-xx 发布　　2024-xx-xx 实施

青岛市茶叶协会发布

目　次

前　言 2
1　范围 3
2　规范性引用文件 3
3　术语和定义 3
4　基本要求 3
5　加工工艺 4
6　包装、标签 5
7　运输、贮存和标识 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。

本文件是T/QDTS 004《崂山翠螺茶》的第2部分。T/QDTS 004已经发布了以下部分：

——第1部分：产品要求；

——第2部分：加工技术规程。

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。

本文件由青岛北方茶叶研究所提出。

本文件起草单位：青岛北方茶叶研究所、青岛崂山茶协会、青岛万里江茶业有限公司、青岛碧海蓝田生态农业有限公司、青岛囤福茗苑茶业专业合作社。

本文件主要起草人：张文巨、张信凯、刘彬、杨志仁、林先勇。

崂山翠螺茶 第2部分：加工技术规程

1 范围

本文件规定了崂山翠螺茶的基本要求、加工工艺、包装标签、运输、贮存、标识。

本文件适用于崂山翠螺茶的生产加工。

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 3095 环境空气质量标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 31748 茶鲜叶处理要求

GB/T 32744 茶叶加工良好规范

GH/T 1070 茶叶包装通则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

T/QDTS 004.1 崂山翠螺茶 第1部分：产品要求

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

4.1 加工条件

4.1.1 生产场所应符合GB 14881的规定。

4.1.2 加工场所应选择地势干燥，远离排放“三废”的工业企业，周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源，符合GB 3095规定的二类以上环境空气要求。

4.1.3 加工车间应通风、通气良好。

4.1.4 加工车间地面应坚固、平整、光洁、不起灰。

4.1.5 其他符合GB/T 32744的规定。

4.2 加工设备

4.2.1 加工设备和用具应用无毒、无异味、不污染茶叶的材料制成。

4.2.2 加工设备和用具在每次使用前后，应清洁干净，不得有残留茶叶等物质。用于清洗与产品接触的设备和用具的清洗用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.3 其他符合 GB/T 32744 的规定。

4.3 鲜叶处理

4.3.1 鲜叶运输时，应确保干净卫生，不得与有异味物品混运。

4.3.2 其他符合 GB/T 31748 的规定。

5 加工工艺

5.1 原料（鲜叶）要求

5.1.1 T/QDTS 004.1 中规定的产地区域采摘的一芽二叶、一芽二叶至三叶等鲜叶原料。

5.1.2 工艺流程:分拣—鲜叶摊放—杀青—摊凉回潮—揉捻—初烘-摊凉回潮—曲炒做形-摊凉回潮-复烘-提香。

5.2 崂山翠螺茶工艺

5.2.1 分拣

使用鲜叶分选机进行等级分选。

5.2.2 鲜叶摊放

摊放程度以叶面开始萎缩，叶质由硬变软，叶色由鲜绿转暗绿，青气消失，花香显露，摊放叶含水率降至70%左右为宜。

5.2.3 杀青

采用 40 型、50 型、60 型或 70 型滚筒杀青机杀青。杀青温度为读表数 260℃～300℃，感官温度用手背伸入进叶端口有灼手感时均匀投叶。要求投叶均匀、适量，杀青叶含水量 50%，叶缘略卷缩，手捏成团，有弹性，茎折而不断，有清香透出，无红梗红叶，无焦边，爆点。

5.2.4 摊凉回潮

5.2.4.1 杀青叶出锅后应及时摊凉、降温和散发水汽。

5.2.4.2 时间以 20min～30min 为宜。

5.2.5 揉捻

采用 45 型、50 型揉捻机揉捻。将摊凉回潮后的杀青叶装入揉捻机，装叶不可太紧，如 45 型揉捻机放叶 20kg～25kg、50 型揉捻机放叶 45kg～50kg，采用“轻-重-轻”的加压方式揉捻，压力大小和揉捻时间根据原料嫩度而定，一级原料压力要轻、揉捻时间 30min～40min，二级原料压力相对加重、揉捻时间 40min～50min。

5.2.6 初烘

温度 120℃～130℃，初烘后含水率 30%～40%适度。

5.2.7 摊凉回潮

同 4.2.4。

5.2.8 曲炒做形

将摊凉回潮后的茶叶曲炒造形，曲炒造形用 50 型双锅曲毫机，锅温设定 200℃～210℃，投叶前向锅内撒适量茶油，而后迅速投叶，投叶量 12kg～15kg/锅，用大幅档位快速翻炒，2 分钟后降低翻炒频率以利于提高叶温，待叶温升高后再适当提高频率并打开热风散失水汽，10min～15min 后锅温控制降低 10℃～15℃同时减慢翻炒频率，炒至粗大茶条的外形开始卷曲、手握松散不成团为度，全程炒制时间 20min～30min，炒后含水量 30%～35%。

5.2.9 摊凉回潮

同 4.2.4。

5.2.10 复烘

温度 90℃～100℃，含水率 6%。

5.2.11 提香

温度 130℃～140℃，提香 2min～3min，茶叶含水率控制在 6%以内。

6 包装、标签

6.1 包装容器应干燥、清洁、无异味、无毒，不影响茶叶品质。
6.2 接触茶叶的包装材料应符合 GH/T 1070 的规定。
6.3 预包装产品标签应符合 GB 7718 规定。

7 运输、贮存和标识

7.1 运输

7.1.1 保持运输工具清洁卫生，防止灰尘、污水等污染。
7.1.2 运输时茶叶不应与其它有异味、易污染的物品混运。
7.1.3 运输过程中应避免直接日晒、雨淋、重压。
7.1.4 运输应符合 NY/T 1056 绿色食品贮藏运输准则。

7.2 贮存

7.2.1 产品应贮存在避光、防潮、无异味的仓库中；不应与有异味、易污染的物品混放。
7.2.2 产品应及时冷藏。库房温度保持-5℃～5℃。
7.2.3 茶叶贮存应符合 NY/T 1056 绿色食品贮藏运输准则。

7.3 标识

7.3.1 在原料收购、加工和贮存等过程中，应做好相应的标识标志。

7.3.2　每批加工产品应编制批号，确保产品可追溯。