ICS 67.140.10
CCS X 55

DB5115

四 川 省 （ 宜 宾 市 ） 地 方 标 准

DB 5115/T XXXX—2024

黄金芽有机茶叶质量要求

Gold bud organic tea quality requirements

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2024－XX－XX 发布　　2024－XX－XX 实施

宜宾市市场监督管理局　　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 种植环境.....2
5 工艺技术.....2
6 质量要求.....3
7 检验规则.....4
8 标志标签、包装、运输、贮存、保质期.....4
附 录 A （资料性） 黄金芽有机茶叶加工技术.....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。

本文件的附录A为资料性附录。

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这些专利的责任。

本文件由四川云州茶业有限公司提出。

本文件由宜宾市农业农村局归口。

本文件起草单位：四川云州茶业有限公司、宜宾双都标准化技术咨询有限公司等。

本文件主要起草人：。

本文件为首次发布。

黄金芽有机茶叶质量要求

1 范围

本文件界定了黄金芽有机茶叶的术语和定义,规定了黄金芽有机茶叶的自然环境、种植及加工管理、质量要求、实验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于黄金芽有机茶叶的生产、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
GH/T 1070 茶叶包装通则
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 8310 茶 粗纤维测定
GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 8313 茶 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 14887 茶叶感官审评术语
GB/T 23193 茶叶中茶氨酸的测定 高效液相色谱法
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 30375 茶叶贮存
GB/T 32744 茶叶加工良好规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 5197 有机茶生产技术规程
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、NY/T 519界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黄金芽有机茶叶 Gold Bud organic tea

属山茶科，山茶属，源自光照敏感、黄色系变异的绿茶品种，其茶鲜叶颜色一年四季均为黄色，成品具有“干茶亮黄、汤色明黄、味道鲜爽”等独特韵味的有机茶。

3.2

摊青 spread

黄金芽鲜叶采摘后、杀青前的摊放处理，在降低茶叶含水量、散失低沸点青草气同时发展茶叶香气、滋味等呈味物质及其前体物质的工艺过程。

3.3

杀青 de-enzyme

利用高温钝化黄金芽鲜叶酶活性，促进内含品质成分转化和水分散失的工艺过程。

3.4

摊凉回潮 spread out

利用风机产生的风力或自然风，快速驱散茶叶的水气，降低黄金芽叶温的同时使茶叶茎、叶水分重新均匀分布的加工过程。

3.5

做型 shaped

在热和力的作用下，利用黄金芽茶叶的柔软性和可塑性，借用外力将自然、散开的杀青叶做成叶抱芽、挺直外形同时散失水分、发展茶叶香气的工艺过程。

3.6

足干 sufficient dry

黄金芽茶叶加工最后工序，经烘焙以达到发展香气和散失水分为主要目的工艺过程。

3.7

原生态 pristine

未受人类活动影响或影响很小的自然环境状态，包括自然生态系统的完整性和生物多样性。

4 种植环境

黄金芽茶树应种植在海拔700 m以上的原生态基地。

5 工艺技术

5.1 鲜叶要求

产自纯种黄金芽茶树的嫩稍芽叶，芽叶应完整、新鲜、匀净。

5.2 加工技术

5.2.1 黄金芽有机茶叶的加工技术见附录 A。

5.2.2 黄金芽有机茶叶的加工过程应符合 GB 14881、GB/T 32744 的规定。

6 质量要求

6.1 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	直条形	条直显芽，嫩黄、芽壮实匀整	按GB/T 23776执行
	扁形	挺直，较扁，嫩黄匀整	
香气		嫩香浓郁持久	
滋味		鲜爽回甘	
汤色		嫩黄明亮	
叶底		芽叶细嫩成朵，嫩黄明亮，匀整	
其他		无霉变，无劣变，无污染，无异味	
		产品洁净，不得着色，不得夹杂非茶类物质，不含任何添加剂	

6.2 理化要求

应符合表2的规定。

表 2 理化要求

理化要求 项目	要求	检验方法
水分（质量分数）%	≤5.0	按GB 5009.3执行
总灰分（质量分数）%	≤7.5	按GB 5009.4执行
粉末（质量分数）%	≤0.8	按GB/T 8311执行
水浸出物（质量分数）%	≥40.0	按GB/T 8305执行
粗纤维（质量分数）%	≤15.0	按GB/T 8310执行
茶多酚（质量分数）%	≥15.0	按GB/T 8313执行
儿茶素（质量分数）%	≥10.0	按GB/T 8313执行
茶氨酸（质量分数）%	≥10.0	按GB/T 23193执行
注：试样的制备按GB/T 8303的规定执行。		

6.3 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。

7 检验规则

7.1 取样

7.1.1 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，同批产品的品质应一致。

7.1.2 取样按 GB/T 8302 规定执行。

7.2 检验

7.2.1 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、水浸出物、粗纤维、茶多酚、儿茶素、茶氨酸。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件中5.3,5.4规定的全部项目，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；

——国家质量监督机构提出要求时；

——其他必要情况。

7.3 判定规则

按本文件5.3,5.4规定的项目进行检验，检验结果全部符合要求，判定该批产品为合格。检验结果中有任一项不符合要求，则判定该批产品为不合格。对检验结果有争议时，可对留存样或在同批产品中加倍随机取样进行复验，以复验结果为准。

8 标志标签、包装、运输、贮存、保质期

8.1 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

8.2 包装

应符合GH/T 1070、GB 23350的规定

8.3 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。运输和装卸过程中茶叶外包装上的有机茶认证标志及其有关说明不得损坏。

8.4 贮存

按照GB/T 30375的规定执行。贮存有机茶黄金芽的仓库（或冷库）应干净、无有害物质残留；冷库贮藏应控制室内温度和湿度。

8.5 保质期

常温下不超过18个月。

附 录 A
（资料性）
黄金芽有机茶叶加工技术

A.1 加工要求

鲜叶原料、加工厂房要求、加工设备和工艺要求、加工人员要求、有机茶加工厂有害生物防治应符合 NY/T 5197的要求。

A.2 加工技术

A.2.1 工艺流程

鲜叶→摊青→杀青→摊凉回潮（一）→做型→摊凉回潮（二）→足干。

A.2.2 鲜叶

采摘标准：一芽一叶初展至一芽二叶初展。忌采病虫叶、雨水叶、单片及其他非茶类杂物。

A.2.3 摊青

A.2.3.1 鲜叶采摘后至摊青前，不超过 4 h。

A.2.3.2 鲜叶应摊放在贮青间（槽）上。

A.2.3.3 摊叶厚度为 3 cm～5 cm。

A.2.3.4 摊放 2 h～4 h，至含水量 70%～75%，芽叶略萎软、清香显露为适度，摊放过程不应翻动茶叶。

A.2.4 杀青

可采用滚筒机杀青、手工杀青、理条机杀青等方式。黄金芽杀青工艺按表1要求。

表 A.1 黄金芽杀青工艺

杀青方式	杀青设备	操作方式	杀青程度
滚筒杀青	滚筒杀青机	开机空转15 min ～ 30 min预热，待筒体内进口端气温达120 ℃、 出口端气温达85 ℃开始投叶。开始多投，随后均匀投叶。投叶过程要求火温均匀、投叶量稳定。	杀青叶应手捏成团，松手散 开，叶质柔软，梗折不断， 无焦边、爆点、糊叶，芽叶 完整，茶香显露为适度。
理条杀青	理条机	当理条机槽壁温达到140 ℃时开始投叶，鲜叶均匀投入每一槽中，投叶量约100 g/槽。	杀青叶应手捏成团，松手散开，叶质柔软，梗折不断，无焦边、爆点、糊叶，芽叶完整，茶香显露为适度。
手工杀青	电炒锅	当电炒锅温达到140 ℃时开始投叶，投叶量250 g～300 g ，宜用抖闷手法进行杀青。	

A.2.5 摊凉回潮（一）

杀青叶下机后，应迅即薄摊并用风机产生的风力或自然风快速冷却至茶叶水分重新分布。

A.2.6 做型

A.2.6.1 直条形

采用茶叶理条机，在槽内空气温度升到70 ℃～80 ℃时开始投叶，杀青叶均匀投入每一槽中。槽内摆 速为中速，频率为120次/分钟，抛炒至茶叶叶质转软后调至慢档，抛炒至茶条顺直、有刺手感为。理条 叶含水量15%～18%，下叶及时摊凉。

A.2.6.2 扁形

采用茶叶理条机，当槽内空气温度升到70 ℃～80 ℃左右时开始投叶，杀青叶均匀投入每一槽中。槽内摆速为中速，频率为120次/分钟，抛炒至茶叶叶质转软后调至慢档并加入轻压棒，压炒1分钟取出压棒，抛炒至茶条顺直、有刺手感。理条叶含水量15%～18%，下叶及时摊凉。

A.2.7 摊凉回潮（二）

理条叶下机后，立即薄摊并用风机产生的风力或自然风快速冷却至茶叶水分重新分布。

A.2.8 足干

采用名茶烘干机或烘焙提香机，摊叶厚度2 cm～4 cm ，风温升至80℃保持20 min～25 min，然后升温至100 ℃保持8 min～10 min，茶条含水量5%～6%，下叶摊凉。

A.3 制度与记录

应符合GB 32744的规定。