

ICS 67.140.10

X 55

T/WHTD

湖南省大湘西茶产业发展促进会团体标准

T / WHTD 005—2018

潇湘茶 潇湘绿

Xiaoxiang Tea Xiaoxiang Green Tea

2018-04-13 发布

2018-04-15 实施

湖南省大湘西茶产业发展促进会 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	2
4 产品分级及实物标准样	2
5 质量要求	2
6 试验方法	3
7 检验规则	4
8 标志标签、包装、运输和贮存	5

前 言

“潇湘”是大湘西地区茶叶产品使用公共品牌，潇湘绿是指大湘西地区所产绿茶中除古丈毛尖、黄金茶、碣滩茶、石门银峰等 4 类产品外，使用“潇湘”商标的特种绿茶和普通绿茶两类。

本标准按 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由湖南省大湘西茶产业发展促进会提出并归口。

本标准起草单位：湖南农业大学、湖南省大湘西茶产业发展促进会、湖南省茶叶研究所。

本标准主要起草人：刘仲华、肖力争、黄建安、尹钟、包小村、谭月萍、胡君、吴丹。

潇湘茶 潇湘绿

1 范围

本标准规定了潇湘绿的术语和定义、产品分级及实物标准、质量要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于大湘西地区包括湘西州、张家界、怀化、邵阳、娄底 5 市州所辖的 42 个县市区以及武陵山片区的安化、石门、桃源 3 县共 45 个县市区内生产的，除古丈毛尖、黄金茶、碣滩茶、石门银峰等 4 类产品外使用“潇湘”商标的绿茶产品。

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（包括所有的修订单）适用于本文件。

- 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 191 包装储运图示标志
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8306 茶 总灰分测定
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎末茶含量测定
- GB/T 14456.1 绿茶 第 1 部分：基本要求
- GB/T 14456.3 绿茶 第 3 部分：中小叶种绿茶
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
- GB/T 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 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列定义和术语适用于本文件。

潇湘绿 Xiaoxiang Green Tea

以适于大湘西地区包括湘西州、张家界、怀化、邵阳、娄底 5 市州所辖的 42 个县市区以及武陵山片区的安化、石门、桃源 3 县共 45 个县市区范围内种植的适制绿茶的茶树品种鲜叶为原料，经杀青、揉捻、干燥等工艺加工而成的具有大湘西地区绿茶品质特征，使用“潇湘”商标的除古丈毛尖、黄金茶、碣滩茶、石门银峰等 4 类产品以外的绿茶产品。

4 产品分级及实物标准

4.1 潇湘绿根据原料嫩度、加工工艺和品质特征的差异，分特种潇湘绿和普通潇湘绿两类。

4.2 特种潇湘绿分潇湘春芽、潇湘银毫、潇湘毛尖三个等级。潇湘春芽是以单芽为主的鲜叶原料制成；潇湘银毫是以一芽一叶初展为主的鲜叶原料制成；潇湘毛尖是以一芽二叶初展为主的鲜叶原料制成。普通潇湘绿分特级、一级和二级三个等级。特级是以春茶一芽二叶为主的鲜叶原料机械加工制成；一级是以春茶一芽二叶和同等嫩度的对夹叶为主的鲜叶原料机械加工制成；二级是以夏秋一芽二叶和同等嫩度的对夹叶为主的鲜叶原料机械加工制成。

4.3 特种潇湘绿按产品质量等级设潇湘春芽、潇湘银毫、潇湘毛尖三个实物标准样；普通潇湘绿按产品质量等级设特级、一级和二级三个实物标准样。实物标准样为该等级产品品质的最低界限。

4.4 实物标准样按 GB/T 18795 要求的制备。采用密封保存于阴凉、干燥的容器中，实物标准样每 3 年更换 1 次。

4.5 实物标准样由湖南省大湘西茶产业发展促进会负责监制。

5 质量要求

5.1 基本要求

5.1.1 产地：湖南省大湘西区域范围内。

5.1.2 鲜叶原料：特种潇湘绿中潇湘春芽以单芽为主的鲜叶原料制成；潇湘银毫以一芽一叶初展为主的鲜叶原料制成；潇湘毛尖以一芽二叶初展为主的鲜叶原料制成。普通潇湘绿特级以春茶一芽二叶为主的鲜叶原料制成；一级以春茶一芽二叶和同等嫩度的对夹叶为主的鲜叶原料制成；二级以夏秋一芽二叶和同等嫩度的对夹叶为主的鲜叶原料制成。鲜叶原料均要求嫩、匀、净、鲜。

5.1.3 符合 GB/T 14456.1 的要求。

5.2 感官品质

5.2.1 特种潇湘绿感官品质要求见表 1。

表 1 特种潇湘绿感官品质要求

等级	外形	内 质			
		香气	滋味	汤色	叶底
潇湘春芽	条索紧细显毫，色泽翠绿，匀整洁净	嫩香高长	鲜爽回甘	浅绿明亮	嫩匀
潇湘银毫	条索紧结有毫，色泽绿润，匀整洁净	较鲜嫩、持久	较醇爽	黄绿明亮	嫩较匀
潇湘毛尖	条索较紧结，较匀整，色绿尚润	清香较高长	醇厚尚爽	黄绿较亮	尚嫩匀

5.2.2 普通潇湘绿感官品质要求见表 2。

表 2 普通潇湘绿感官品质要求

等级	外 形	内 质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结显锋苗，匀整，色泽绿润，稍有嫩茎	清香/栗香高长	醇厚	清绿明亮	柔软匀整嫩绿明亮
一级	紧结有锋苗，匀整，色泽尚绿润，有嫩茎	清香/栗香较高长	醇浓	黄绿明亮	尚嫩匀，黄绿明亮
二级	紧实尚匀整，色黄绿，有茎梗	清香尚持久	较浓醇	黄绿尚明亮	尚嫩，黄绿尚明亮

5.3 理化指标

潇湘绿理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 潇湘绿理化指标要求

项 目		指 标	
		特种潇湘绿	普通潇湘绿
水分/%（质量分数）	≤	7.0	
粉末/%（质量分数）	≤	1.0	
水浸出物/%（质量分数）	≥	37.0	36.0
总灰分/%（质量分数）	≤	7.0	
水溶性灰分占总灰分/%（质量分数）	≥	45.0	
酸不溶性灰分/%（质量分数）	≤	1.0	
粗纤维/%（质量分数）	≤	13.0	15.0

5.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 取样

按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2 感官品质

按 GB/T 23776 及 GB/T 14487 的规定执行。

6.3 净含量

按 JJF1070 的规定执行。

6.4 理化指标

6.4.1 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

6.4.2 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

6.4.3 总灰分及水溶性灰分、酸不溶性灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

6.4.4 粗纤维

按 GB/T8310 的规定执行。

6.4.5 粉末

按 GB/T8311 的规定执行。

6.5 污染物

按 GB2762 的规定执行。

6.6 农药最大残留

按 GB2763 的规定执行。

7 检验规则

7.1 抽样

7.1.1 抽样以“批”为单位。在生产和加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次。同批产品的品质规格一致。

7.1.2 抽样按 GB/T 8302 的规定执行。

7.2 检验分类

7.2.1 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验的项目为感官品质、水分及净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准第 5 章所要求的全部项目。正常情况下型式检验每年一次。有下列情况之一

者，亦应进行型式检验：

- (1) 产品定型投产时；
- (2) 原料、工艺、机具有较大改变可能影响产品质量时；
- (3) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
- (5) 停产半年以上恢复生产时；
- (4) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.3 判定规则

检验结果中，按第 5 章要求的项目，任一项不合格，该产品即为不合格产品。

7.4 复检

对检验结果有争议时，应对留存样进行复检，或在同批产品中重新按 GB/T 8302 的规定加倍抽样，重新抽样应由争议双方同时进行，对有争议项目进行复检，以复检结果为准。

8 标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

产品的标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料：应符合有关食品安全标准要求

8.2.2 包装应符合 GB/T 23350 及 GH/T 1070 的规定。

8.3 运输

8.3.1 各种运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；

8.3.2 运输产品时应避免日晒、雨淋；

8.3.3 不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.4 符合 GB/T 31621 的规定。

8.4 贮存

符合 GB/T 30375 及 GB31621 的规定。
