

团体标准

T/CSTEA 00008—2020

地理标志证明商标 松溪绿茶

Geographical indications registered as certification marks—Songxi green tea

2020 - 08 - 27 发布

2020 - 08 - 27 实施

海峡两岸茶业交流协会

发布

前 言

本文件编写要求按照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。

本文件由福建省南平市松溪县特色产品发展研究学会提出。

本文件由海峡两岸茶业交流协会归口。

本文件起草单位：松溪县特色产品研究学会、松溪县市场监督管理局、松溪县茶叶管理总站、松溪县茶业协会、福建省标准化研究院、福建省标院信息技术有限公司、松溪县瑞茗茶业有限公司、松溪县茗博茶业有限公司、福建省龙溪茶业有限公司、福建湛峰茶业有限公司。

本文件主要起草人：张善辉、官耀荣、叶昌博、陈思恋、王彬彬、叶红、谢明、李光发、陈国爱、谢荣富、江书明、游理钦。

本文件为2020年第一次发布。

地理标志证明商标 松溪绿茶

1 范围

本文件规定了地理标志证明商标松溪绿茶的分级和实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志标签及包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于地理标志证明商标松溪绿茶系列产品。

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 14456 绿茶
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局（2009）第123号令 《食品标识管理规定（修改版）》

3 术语和定义

GB/T 14456界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

松溪绿茶 Songxi green tea

在福建省南平市松溪县行政辖区内，以适制绿茶品种的鲜叶为原料，采用特定加工工艺制成的具有特定品质特征的绿茶。

4 分类和实物标准样

4.1 分类

主要分为炒青、烘青和半烘炒三类。

4.2 实物标准样

各类产品各等级均设实物标准样，每三年更换一次。

5 要求

5.1 基本要求

产品清洁，具有正常的色、香、味，不含有非茶类物质和添加剂，无劣变、无异味、无污染。

5.2 感官指标

5.2.1 炒青

5.2.1.1 长炒青

应符合表1的要求。

表1 长炒青感官品质

级别	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细紧 有锋苗 略带卷曲	匀整	稍有嫩茎	灰绿、 翠	香高持久 带花香	鲜醇	清绿 明亮	嫩绿 软亮
一级	紧实 略带卷曲	较匀整	较洁净 稍带梗片	灰绿	香高较持 久 栗香较显	较浓醇	黄绿 较明亮	尚嫩绿 明亮
二级	紧实	尚匀整	较洁净 带梗片	墨绿	香较高 纯正	醇和	黄绿	黄绿 较亮

5.2.1.2 圆炒青

应符合表2的要求。

表2 圆炒青感官品质

级别	外形				内质			
	颗粒	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细圆重实	匀整	洁净	绿 光润	香高持久	浓醇	绿 明亮	嫩绿 软亮
一级	圆结	匀整	较洁净 稍有嫩茎	绿	香高	较浓醇	黄绿 较亮	黄绿 较软亮
二级	圆紧	较匀整	较洁净 稍带梗	灰绿	纯正	醇和	黄绿 尚亮	黄绿 尚软亮

5.2.1.3 扁炒青

应符合表3的要求。

表3 扁炒青感官品质

级别	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	扁平挺直 光滑	匀整	洁净	绿润	香高持久	鲜醇	清绿 明亮	柔软匀整 嫩绿明亮
一级	扁平 挺直	较匀整	洁净	黄绿较 润	香较高 尚持久	较浓醇	绿 较亮	黄绿较软亮

5.2.2 烘青

应符合表4的要求。

表4 烘青感官品质

级别	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细紧 显锋苗	匀整	洁净	绿润	鲜嫩清香	鲜醇	清绿 明亮	柔软匀整 嫩绿明亮
一级	细紧 有锋苗	较匀整	较洁净 稍有嫩茎	绿 尚润	清香	较浓醇	黄绿 较亮	尚嫩 黄绿软亮
二级	紧实	尚匀整	较洁净 有茎梗	深绿	纯正	醇和	黄绿 尚亮	黄绿尚软亮

5.2.3 半烘炒

应符合表5的要求。

表5 半烘炒感官品质

级别	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细紧 有锋苗 略卷曲	匀整	洁净 稍有嫩茎	绿润	香高持久	鲜醇	清绿 明亮	嫩绿软亮
一级	紧实 略卷曲	较匀整	较洁净 稍带梗片	绿	香高	较浓醇	黄绿 较亮	黄绿 较软亮
二级	较紧实 略卷曲	尚匀整	较洁净 带梗片	黄绿	香较高	醇和	黄绿 尚亮	黄绿 尚软亮

5.3 理化指标

应符合表6的要求。

表6 理化指标

项目	指标		
	炒青	烘青	半烘炒
水分/(g/100 g) ≤	7.0	7.0	7.0
总灰分/(g/100 g) ≤	7.5	7.5	7.5
粉末(质量分数)/% ≤	0.8	0.8	0.8
水浸出物(质量分数)/% ≤	36.0	36.0	36.0

5.4 质量安全指标

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 取样

应按GB/T 8302的规定执行。

6.2 感官品质

应按GB/T 23776的规定执行。

6.3 理化指标检验

6.3.1 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.3.2 水分检验应按 GB 5009.3 的规定执行。

6.3.3 总灰分检验应按 GB 5009.4 的规定执行。

6.3.4 粉末检验应按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3.5 水浸出物检验应按 GB/T 8305 的规定执行。

6.4 质量安全检验

6.4.1 污染物限量检验应按 GB 2762 的规定执行。

6.4.2 农药残留限量检验应按 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定执行。

6.5 净含量

应按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 取样

取样以“批”为单位，以同一批投料生产、同一班次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。抽样方法按GB/T 8302的规定执行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、总灰分、粉末和净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为第5章要求的全部项目，检验周期为每年一次。有下列情况之一时，应对产品质量进行型式检验：

- a) 如原料有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 生产地址、生产设备或加工工艺发生较大变化，可能影响茶叶产品质量时；
- c) 停产一年以上又恢复生产时；
- d) 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

7.3.1 检验结果全部符合本文件第5章要求的全部项目，则判定该批产品合格。

7.3.2 检验结果中任何一项不符合要求，则判定该批产品不合格。

7.4 复检

对检验结果交收方有争议时，应对留存样进行复检或同批产品中重新按GB/T 8302规定加倍取样，由有资质的仲裁机构对有争议的项目进行复检，以复检结果为准。

8 标志标签

产品标签应符合《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》和GB 7718的规定。产品运输包装上的储运图示标志应符合GB/T 191规定。

9 包装、运输、贮存和保质期

9.1 包装

应符合GB/T 1070的规定。

9.2 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、防暴晒措施，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.3 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

9.4 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，产品可保存18个月。
