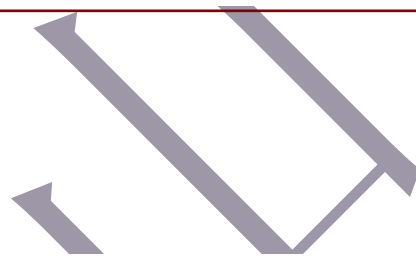


Q/LYC

临海市羊岩茶厂企业标准

Q/LYC 0002.4S—2018

代替Q/LYC 0002S—2016



羊岩勾青茶 第四部分：商品茶

2018-01-18 发布

2018-02-18 实施

临海市羊岩茶厂 发布

前 言

羊岩勾青茶自二十世纪八十年代末创制以来，由于品质优异，质量稳定，成绩显著而成为浙江名茶中的后起之秀，且被列入全国名特优新产品目录、品牌价值评估入全国百强、全国百佳农产品品牌、全国茶叶行业质量领先品牌、中华好茶等。是浙江省名牌产品、名牌农产品、知名农产品品牌。国际名茶评比、省绿（农）博会金奖等。随着生产的发展和市场消费量的增长，为确保“羊岩山”牌产品的信誉，获取更佳的经济效益。根据该名茶生产独特的技术要求，现将羊岩勾青茶的苗木、栽培技术、茶叶采摘与加工以及商品茶等内容编制成系列标准。本标准规定了羊岩勾青茶的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本企业生产的羊岩勾青茶为创新性产品，属绿茶类产品。

本企业生产的羊岩勾青茶依据GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求制定本标准。

本标准按GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的有关规定编写。

本标准自实施之日起代替Q/LYC 0002S—2016。

本标准与Q/LYC 0002S—2016相比，主要变化如下：

- 本标准的名称修改为羊岩勾青茶 第四部分：商品茶；
- 前言中的文字部分作了修改；同时新增Q/LYC 0002.1S；Q/LYC 0002.2S；Q/LYC 0002.3S；
- 修订人作了调整；
- 引用文件中茶水分测定改为GB 5009.3；
- 引用文件中茶灰分测定改为GB 5009.4；
- 理化指标删去铅含量一栏内容；
- 理化指标中碎末改为粉末；
- 在4.3.3表1中新增四级(E)及其外形、内质各因子的叙述；

本标准是羊岩勾青茶系列标准的第四部分，该系列标准的其它部分为：

Q/LYC 0002.1S 羊岩勾青茶 第一部分：苗木；

Q/LYC 0002.2S 羊岩勾青茶 第二部分：栽培技术；

Q/LYC 0002.3S 羊岩勾青茶 第三部分：采摘与加工技术；

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由临海市羊岩茶厂提出。

本标准起草单位：临海市羊岩茶厂。

本标准主要起草、修订人：朱昌才，朱朝安，周继法，朱国军、朱青松、朱昌省、朱通友、朱学君、朱汝秋、朱晓正。

本标准替代的历次标准版本发布情况：

- Q/LYC 002.4-2006。
- Q/LYC 0002.4S-2010。
- Q/LYC 0002S-2013。
- Q/LYC 0002S-2016。

羊岩勾青茶

1 范围

本标准规定了羊岩勾青茶的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于羊岩勾青茶，以茶树的鲜叶和嫩芽为原料进行摊青、杀青、揉捻、初烘、造型、复烘等工序制成的绿茶。

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改单适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 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 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/T 8311	茶 粉末和碎茶含量测定
GB 11680	食品包装用原纸卫生标准
GB/T 14456.1	绿茶 第1部分：基本要求
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 14487	茶叶感官审评术语
GB/T 23776	茶叶感官审评方法
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GH/T 1070	茶叶包装通则
NY/T 288	绿色食品 茶叶
NY/T 391	绿色食品 产地环境质量
NY/T 393	绿色食品 农药使用准则
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
	国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《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令 第102号（2007） 《食品标识管理规定》
	国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 术语

本标准术语采用 GB/T 14487 中规定的术语。

4 要求

4.1 环境和生产

4.1.1 产地环境质量应符合 NY/T 391 的规定。

4.1.2 生产过程中肥料使用应符合 NY/T 394 的规定，生产过程中农药使用应符合 NY/T 393 的规定，禁用农药遵从法律法规的规定。

4.1.3 加工过程不得着色，不得添加任何人工合成的化学物质和香味物质。

4.2 鲜叶原料要求

4.2.1 一芽一叶初展至一芽三叶。

4.2.2 芽叶完整，色泽鲜绿、新鲜、匀净。

4.2.3 应符合GB 2762、GB 2763和NY/T 288的规定。

4.3 感官要求

4.3.1 应具有各级别茶叶产品正常的商品外形和固有的色、香、味，无异味，无劣变。

4.3.2 应洁净，不含非茶类夹杂物。

4.3.3 各个级别感官要求应符合表 1 的规定。

表1 羊岩勾青茶感官要求

级别		精品	精品A	特优	特级	一级	一级(A)	二级(C)	三级(D)	四级(E)
项目										
外形	条索	肥嫩 勾曲 露毫	肥嫩 勾曲 露毫	细嫩 勾曲 显毫	细嫩 勾曲 显毫	紧实 勾曲 有毫	紧实 勾曲	紧结 勾曲	尚紧 勾曲	尚勾曲
	色泽	嫩绿 鲜润	嫩绿 鲜润	绿润	绿润	尚绿润	绿尚润	深绿	绿	绿
	整碎	匀整 重实	匀整 重实	匀整	匀整	尚匀整	尚匀	尚匀	略匀整	略匀整
	净度	匀净	匀净	匀净	净	净	净	尚净	尚净	尚净
内质	香气	馥郁	嫩香 持久	嫩香 持久	香高 持久	清香持久	清香	纯正	纯和	纯正
	滋味	鲜醇 甘爽	鲜醇 嫩爽	鲜爽	鲜醇	醇厚	醇正	醇正	尚醇和	平和
	汤色	绿 艳	嫩绿 清澈	黄绿 清澈	黄绿 清澈	清澈	明亮	明亮	明亮	尚明亮
	叶底	成朵 鲜嫩	成朵 鲜嫩	成朵 黄绿 鲜亮	成朵 黄绿 鲜亮	尚成朵 黄绿明亮	尚成朵 黄绿明亮	尚成朵 明亮	尚成朵 明亮	尚成朵 尚明亮

4.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分(质量分数) / %	≤ 6.5
粉末(质量分数) / %	≤ 1.0
总灰分(质量分数) / %	≤ 6.5
污染物限量	符合GB 2762的规定
农药残留限量	符合 GB 2763 和 NY/T 288 的规定

4.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令 [2005] 第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

6.1.1 感官审评方法按GB/T 23776 的规定执行。

6.1.2 对照实物标准样茶，以目测、手感、口尝、鼻嗅品评，干湿兼评，外形、内质并重。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 的规定方法测定。

6.2.2 粉末

按 GB/T 8311 的规定方法测定。

6.2.3 总灰分

按 GB 5009.4 的规定方法测定。

6.2.4 污染物限量

按GB 2762 中规定的方法测定。

6.2.5 农药残留限量

按GB 2763 中规定的方法测定。

6.3 净含量

按JJF 1070 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂需经本厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、粉末以及净含量。

7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

7.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目

7.3 组批

同一班生产、同一品种、同一规格的包装完好的产品为一批。

7.4 抽样方法和抽样数量

按 GB/T 8302 规定执行。

7.5 判定规则

7.5.1 产品检验结果全部符合本标准规定要求的，则判该批产品为合格品。

7.5.2 感官要求、理化指标有一项不合格的,可在同一批产品中加倍取样复验,复验结果仍不合格的,则判该批产品为不合格产品。农药残留量有一项不合格的,判该批产品为不合格产品,不得复验。

7.5.3 当供需双方对产品质量有异议时,可由双方协商解决或由法定质量检验机构仲裁。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718和国家质检总局令第102号和第123号《食品标识管理规定》的规定,产品营养标签应符合GB 28050的规定,包装储运图示标志应符合GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 销售包装应符合 GH/T 1070 的规定。

8.2.2 运输包装应符合 GH/T 1070 的规定。

8.2.3 包装用纸应符合GB 11680 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染,严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.3.2 运输过程中应有防雨、防潮、防曝晒措施。

8.3.3 装卸时注意轻装、轻卸,不得乱甩、乱掷,并防止碰撞。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮放在清洁、通风、干燥、避光、防潮的仓库内,严禁与有毒、有异味的物品共贮。

8.4.2 产品应放在离地面 25cm 以上且与墙壁间距不少于 30cm 的货架上。

8.4.3 对库房内的茶叶品质进行不定期检查。

8.5 保质期

在符合本标准规定条件下,自生产之日起,保质期为 18 个月。

附录 A
(规范性附录)
标准实物样制作方法

标准实物样茶是本标准的基础，是监督检验产品质量和对样评茶按质论价的实物依据。标准实物样茶的品质水平根据历年分级实况和结合当年生产情况而确定。

A.1 制样要求

A.1.1 羊岩勾青茶产品按品质高低分：精品、精品A、特优、特级、一级、一级(A)、二级(C)、三级(D)四级(E)共9个级别。

A.1.2 实物样按羊岩勾青茶分级感官品质特征要求制作，共制4只样。

A.2 原料选留

A.2.1 羊岩茶厂在春茶期间选留采制正常，外形、内质基本符合各级标准要求的有代表性的春茶。

A.2.2 等级、数量应按计划选足留好。原料选留计划由茶厂根据需要进行确定。

A.3 制样

A.3.1 标准实物样由羊岩茶厂组织有关技术人员在春茶时制作。

A.3.2 为使各级品质特征达到标准要求，应对原料茶作适当的筛分、拣剔和拼和。

A.3.3 试拼标准小样，经审评平衡后换配大样，大小样的品质应相符。

A.4 使用

A.4.1 标准样使用时应十分仔细。评茶时根据需要选用，用后及时装回罐内放在原处。

A.4.2 干看抓样，动作要轻，以免茶条断碎。簸样时不要把轻飘茶或下身茶飘出茶样盘，以免水平走样。要尽量保持标准样茶的原有面貌，以延长使用时间。

A.4.3 注意避免样茶倒错互混。标准样水平走样后，应及时调换。

A.5 贮存

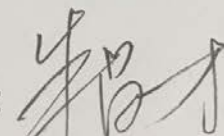
A.5.1 标准样分装，要力求均匀一致，随装随加盖，封粘标准样标签。标签上应标明名称、等级、使用年度、制订日期、发布机构名称。

A.5.2 标准样茶由专人负责保管，并放在低温干燥的环境中，防止受潮变质。

临海市羊岩茶厂令

第 2 号

根据浙江省卫生和计划生育委员会浙卫发[2017] 10号《浙江省卫生计生委关于进一步规范食品安全企业标准备案工作的通知》精神，明确了企业标准备案的性质和范围及企业的主体责任。临海市羊岩茶厂的羊岩勾青茶系列标准：Q/LYC 0002.1S—2018 羊岩勾青茶 第一部分：苗木；Q/LYC 0002.2S—2018 羊岩勾青茶 第二部分：栽培技术；Q/LYC 0002.3S—2018 羊岩勾青茶 第三部分：采摘与加工技术；Q/LYC 0002.4S—2018 羊岩勾青茶 第四部分：商品茶。已经2018年1月16日厂务会议审查通过，现予公布，自2018年2月18日起施行。

厂长：
2018年1月18日