

ICS 点击此处添加 ICS 号
点击此处添加中国标准文献分类号

T/XMSSAL

厦门市供厦食品团体标准

T/XMSSAL 017—2020

供厦食品 绿茶

Food for Xiamen -Green tea

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

文稿版次选择

2020 - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门海关技术中心、厦门海关食品处、华祥苑茶业股份有限公司、天福茶业有限公司、厦门茶叶进出口有限公司、厦门山国饮艺茶业有限公司和福建省农业科学院质量标准与检测技术研究所。

本文件主要起草人：吴媛、丁亦男、丁琳、刘秀容、徐敦明、林先滨、谢基雄、刘智渊、林明燕、陈志雄、卢秋华、林玉辉、林慧峰、傅建炜。

供厦食品 绿茶

范围

本文件规定了供厦食品 绿茶的术语和定义、技术要求和检验方法。
本文件适用于各类绿茶产品。

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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.147 植物性食品中除虫脲残留量的测定
- GB/T 5009.176 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB/T 8305 茶 水浸出物的测定
- 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 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB/T 20769 水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 20770 粮谷中 486 种农药及相关化学品残留量的测定 液体相色谱-串联质谱法
- GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 23200.11 食品安全国家标准 桑枝、金银花、枸杞子和荷叶中 413 种农药及相关化学品残留量的测定 液体相色谱-质谱法
- GB 23200.13 食品安全国家标准 茶叶中 448 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法
- GB 23200.19 食品安全国家标准 水果和蔬菜中阿维菌素残留量的测定 液相色谱法
- GB 23200.20 食品安全国家标准 食品中阿维菌素残留量的测定 液体相色谱-质谱/质谱法
- GB 23200.45 食品安全国家标准 食品中除虫脲残留量的测定 液体相色谱-质谱法
- GB 23200.51 食品安全国家标准 食品中呋虫胺残留量的测定 液体相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.73 食品安全国家标准 食品中鱼藤酮和印楝素残留量的测定 液体相色谱-质谱/质谱法

GB 23200.108 食品安全国家标准 植物源性食品中草铵膦残留量的测定 液体相色谱-质谱联用法

GB 23200.112 食品安全国家标准 植物源性食品中 9 种氨基甲酸酯类农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-柱后衍生法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 23204 茶叶中 519 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB/T 23376 茶叶中农药多残留测定 气相色谱-质谱法

GB/T 23379 水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法

GB/T 23766 茶叶感官评审方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

SN/T 0293 出口植物源性食品中百草枯和敌草快残留量的测定 液体相色谱-质谱/质谱法

SN/T 1923 进出口食品中草甘膦残留量的检测方法 液体相色谱-质谱/质谱法

SN/T 1982 进出口食品中氟虫腈残留量检测方法 气相色谱-质谱法

国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

绿茶 green tea

以茶树 [*Camellia sinensis*(L.) K] 的芽、叶、嫩茎为原料，经杀青、揉捻、干燥等工序制成的绿茶及其绿茶产品。绿茶根据加工工艺的不同，分为炒青绿茶、烘青绿茶、蒸青绿茶和晒青绿茶。

[来源：GB/T 14456.1-2017, 1&3, 有修改]

3.2

蒸青绿茶 steamed green tea

鲜叶用蒸汽杀青后，经初烘、揉捻、干燥，并经滚炒、筛分等工艺制成的绿茶。

[来源：GB/T 14456.2-2018, 3.2]

3.3

炒青绿茶 pan-fried green tea

鲜叶用锅炒或滚筒高温杀青，经揉捻、初烘、炒干并经筛分整理、拼配等工艺制成的绿茶。

[来源：GB/T 14456.2-2018, 3.3]

3.4

烘青绿茶 roasted green tea

鲜叶用锅炒或滚筒高温杀青，经揉捻、全烘干燥并经筛分整理、拼配等工艺制成的绿茶。

[来源：GB/T 14456.2-2018，3.4]

3.5

晒青绿茶 sundried green tea

鲜叶用锅炒高温杀青，经揉捻、日晒方式干燥并经筛分整理、拼配等工艺制成的绿茶。

[来源：GB/T 14456.2-2018，3.5]

4 技术要求

4.1 基本要求

4.1.1 各品名、规格、等级的产品应符合其产品标准。

4.1.2 品质正常，无异味、无异嗅、无劣变。

4.1.3 不着色，不添加任何化学物质和香味物质。

4.2 感官要求

各类绿茶的感官品质应符合本类本级品质特征要求，见附录A。

4.3 理化要求

绿茶理化指标应符合表1的规定。

表1 理化指标

项目	指标			
	炒青绿茶	烘青绿茶	蒸青绿茶	晒青绿茶
水分（质量分数）/%	≤7.0			≤ 9.0
总灰分（质量分数）/%	≤ 6.5			
粉末（质量分数）/%	≤ 1.0			
碎茶（质量分数）/%	≤4.0			
水浸出物（质量分数）/%	≥36.0			
粗纤维（质量分数）/%	≤15.0			
酸不溶性灰分（质量分数）/%	≤1.0			
水溶性灰分（质量分数）/%	≥45.0			
水溶性灰分碱度（以 KOH 计）（质量分数）/%	≥1.0 ^a ； ≤3.0 ^a			
茶多酚（质量分数）/%	≥13.0			
儿茶素（质量分数）/%	≥8.0			
注：茶多酚、儿茶素、水溶性灰分碱度、酸不溶性灰分、粗纤维为参考指标。				
a 当以每 100g 磨碎样品的毫克当量表示水溶灰分碱度时，其限量为：最小值 17.8；最大值 53.6。				

4.4 安全要求

4.4.1 污染物限量

绿茶的污染物限量应符合表2的规定。

表2 污染物限量

项目	指标/(mg/kg)
锡(以Sn计) ^a	≤250
铅(以Pb计)	≤4.0

^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品

4.4.2 农药残留限量

应符合GB 2763中对茶叶的规定, 同时应符合表3的规定。

表3 农药残留限量

项目中文名称	项目英文名称	指标/(mg/kg)	来源
啶虫脒	acetamiprid	≤0.1	NY/T 288
甲胺磷	methamidophos	不得检出 ^a	NY/T 288
硫丹	endosulfan	不得检出 ^a	NY/T 288
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	cypermethrin and beta-cypermethrin	≤0.5	NY/T 288
灭多威	methomy	不得检出 ^a	NY/T 288
氰戊菊酯和S-氰戊菊酯	fenvalerate and esfenvalerate	不得检出 ^a	NY/T 288
三氯杀螨醇	dicofol	不得检出 ^a	NY/T 288
杀螟硫磷	fenitrothion	不得检出 ^a	NY/T 288
水胺硫磷	isocarbophos	不得检出 ^a	NY/T 288
乙酰甲胺磷	acephate	不得检出 ^a	NY/T 288
百菌清	chlorothalonil	≤2.0	台湾地区农药残留容许量标准
苯醚甲环唑	difenoconazole	≤5.0	台湾地区农药残留容许量标准
吡唑醚菌酯	pyraclostrobin	≤5.0	台湾地区农药残留容许量标准
草甘膦	glyphosate	≤0.1	台湾地区农药残留容许量标准
虫螨腈	chlorfenapyr	≤2.0	台湾地区农药残留容许量标准
除虫脒	diflubenzuron	≤10.0	台湾地区农药残留容许量标准
多菌灵	carbendazim	≤1.0	台湾地区农药残留容许量标准
呋虫胺	dinotefuran	≤10	台湾地区农药残留容许量标准
氟虫脒	flufenoxuron	≤15.0	台湾地区农药残留容许量标准
氟氰戊菊酯	flucythrinate	≤10	台湾地区农药残留容许量标准
甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	emamectin benzoate	≤0.05	台湾地区农药残留容许量标准
甲萘威	carbaryl	≤2.0	台湾地区农药残留容许量标准
联苯菊酯	bifenthrin	≤2.0	台湾地区农药残留容许量标准

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	cyhalothrin and lambda-cyhalothrin	≤2.0	台湾地区农药残留容许量标准
氯菊酯	permethrin	≤10	台湾地区农药残留容许量标准
噻虫胺	clothianidin	≤5.0	台湾地区农药残留容许量标准
噻虫啉	thiacloprid	≤0.05	台湾地区农药残留容许量标准
噻虫嗪	thiamethoxam	≤1.0	台湾地区农药残留容许量标准
噻螨酮	hexythiazox	≤0.05	台湾地区农药残留容许量标准
噻嗪酮	buprofezin	≤1.0	台湾地区农药残留容许量标准
杀螟丹	cartap	≤1.0	台湾地区农药残留容许量标准
溴氰菊酯	deltamethrin	≤5	台湾地区农药残留容许量标准
乙螨唑	etoxazole	≤5.0	台湾地区农药残留容许量标准
茚虫威	indoxacarb	≤0.01	台湾地区农药残留容许量标准
唑虫酰胺	tolfenpyrad	≤10	台湾地区农药残留容许量标准
滴滴涕	DDT	不得检出 ^a	台湾地区农药残留容许量标准
六六六	HCH	不得检出 ^a	台湾地区农药残留容许量标准
*阿维菌素	Abamectin	≤0.1	台湾地区农药残留容许量标准
*三唑酮	Triadimefon	≤0.5	台湾地区农药残留容许量标准
*氟虫腈	Fipronil	≤0.002	台湾地区农药残留容许量标准
*虱螨脲	Lufenuron	≤0.05	台湾地区农药残留容许量标准
*三唑磷	Triazophos	≤0.05	台湾地区农药残留容许量标准
^a 不得检出项目的限量值依其采用的检测方法的检出限执行。			
*为台湾地区高风险项目			

4.5 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

按GB/T 23776规定的检测方法执行。

5.2 理化检验

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的检测方法执行。

5.2.2 总灰分

按GB 5009.4规定的检测方法执行。

5.2.3 粉末

按GB/T 8311规定的检测方法执行。

5.2.4 水浸出物

按GB/T 8305规定的检测方法执行。

5.2.5 水溶性灰分

按GB 5009.4规定的检测方法执行。

5.2.6 水溶灰分碱度

按GB/T 8309规定的检测方法执行。

5.2.7 酸不溶性灰分

按GB 5009.4规定的检测方法执行。

5.2.8 粗纤维

按GB/T 8310规定的检测方法执行。

5.2.9 茶多酚

按GB/T 8313规定的检测方法执行。

5.3 污染物检验

5.3.1 锡

按GB 5009.16或GB 5009.268规定的检测方法执行。

5.3.2 铅

按GB 5009.12或GB 5009.268规定的检测方法执行。

5.4 农药残留检验

按GB/T 5009.19、GB/T 5009.147、GB/T 5009.176、GB/T 20769、GB/T 20770、GB 23200.8、GB 23200.11、GB 23200.13、GB 23200.19、GB 23200.20、GB 23200.45、GB 23200.51、GB 23200.112、GB 23200.113、GB 23204、GB/T 23376、GB/T 23379、NY/T 761、SN/T 1923、SN/T 1982等规定的方法执行。本标准发布后，新发布实施的食品安全国家标准（GB 23200）同样适用于相应参数的检测。

5.5 净含量检验

按JJF 1070规定的检测方法执行。

5.6 补充规定

本文件规定的检测项目，如无国家标准、行业标准和部委公告检测方法，可采用经实验室间能力验证的国际标准和标准操作规程，其检出限和定量限应满足限量值要求。

附录 A

(规范性)

绿茶各等级感官品质要求

A.1 蒸青绿茶

蒸青绿茶各等级感官品质要求应符合表A.1的要求。

表 A.1 蒸青绿茶各等级感官品质要求

级别	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级 (针形)	紧细重实	乌绿油润白 毫显露	匀整	净	清高持久	鲜醇	清澈 明亮	嫩绿 匀亮
特级 (条形)	紧结重实	灰绿润	匀整	净	清高持久	尚鲜醇	清澈 尚亮	尚绿 柔软
一级	紧结尚重实	灰绿润	匀整	有嫩茎	清香	纯和	稍黄尚明	黄绿 尚柔软
二级	尚紧结	灰绿尚润	尚匀整	有茎梗	纯正	平淡	稍深黄	暗绿 稍粗

A.2 炒青绿茶

炒青绿茶的感官品质应符合表 A.2 要求。

表 A.2 炒青绿茶各等级感官品质要求

级别	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥嫩紧结 重实显锋苗	灰绿光泽	匀整平状	净	清高持久	浓厚鲜爽	黄绿明亮	肥嫩匀 黄绿明亮
一级	紧结有锋苗	灰绿润	匀整	稍有嫩梗	清高	浓厚	黄绿亮	肥软黄绿亮
二级	尚紧结	黄绿	尚匀整	有嫩梗卷片	纯正	浓尚醇	黄绿尚亮	厚实尚匀 黄绿明亮

A.3 烘青绿茶

烘青绿茶各等级的感官品质应符合表 A.3 要求。

表 A.3 烘青绿茶各等级的感官品质要求

级别	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥嫩紧实 有锋苗	青绿润 白毫显露	匀整	净	嫩香浓郁	浓厚鲜爽	黄绿明亮	肥嫩匀 黄绿明亮
一级	肥壮紧实	青绿	匀整	有嫩茎	嫩浓	浓厚	黄绿尚亮	肥厚黄

								绿尚亮
二级	尚肥壮	青黄	尚匀整	有茎梗	纯正	浓醇	黄绿	厚实尚匀 黄绿明亮

A.4 晒青绿茶

晒青绿茶各等级的感官品质应符合表 A.4 要求。

表 A.4 晒青绿茶各等级的感官品质要求

级别	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥嫩紧结 有锋苗	深绿润 白毫显露	匀整	净	清香浓长	浓醇回甘	黄绿明亮	肥嫩多芽 绿黄明亮
一级	肥嫩紧实 有锋苗	深绿润 有白毫	匀整	稍有嫩茎	清香	浓醇	黄绿亮	柔嫩有芽 绿黄亮
二级	肥大紧实	深绿尚润	匀整	有嫩茎	清纯	醇和	黄绿尚亮	尚柔嫩 绿黄尚亮

附录B
(规范性)
供厦食品绿茶产品申报检验项目

表B.1规定了除4.2~4.4所列项目外，依据食品安全国家标准和供厦食品绿茶生产实际情况，供厦食品绿茶产品还需申报检验的项目。

表B.1 农药残留项目

序号	物质中文名称	物质英文名称	指标	来源
1	哒螨灵	Pyridaben	≤5	GB 2763
2	毒死蜱	Chlorpyrifos	≤2	GB 2763
3	甲拌磷	Phorate	≤0.01	GB 2763
4	吡虫啉	Imidacloprid	≤0.5	GB 2763
5	甲氰菊酯	Fenpropathrin	≤5	GB 2763
注：如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整，且严于本标准规定，则按最新国家标准及相关规定执行。				

参 考 文 献

- [1] GB/T 14456.1-2017 绿茶 第1部分：基本要求
 - [2] GB/T 14456.2-2018 绿茶 第2部分：大叶种绿茶
 - [3] GB/T 14456.3-2016 绿茶 第3部分：中小叶种绿
 - [4] NY/T 288-2018 绿色食品 茶叶
 - [5] SB/T10168-1993 闽烘青绿茶
 - [6] 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
 - [7] 台湾地区农药残留容许量标准
-