

《地理标志产品质量要求 黄山毛峰
茶》

国家标准修订（征求意见稿）

编 制 说 明

黄山市茶产业促进中心

《地理标志产品质量要求 黄山毛峰茶》国家标准修订起草
组

二〇二四年十二月

目 录

一、工作简况	1
(一) 任务来源	1
(二) 修订的目的和意义	1
(三) 主要工作过程	2
二、标准修订的原则、主要修订内容及依据	3
(一) 修订原则	3
(二) 标准确定依据	3
(三) 主要修订内容及依据	5
三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益	9
四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况	10
五、以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准（说明原因）	10
六、与有关法律、行政法规及相关标准的关系	10
七、重大分歧意见的处理经过和依据	11
八、涉及专利的有关说明	11
九、实施国家标准的要求，以及组织实施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议	11
十、其他应当说明的事项	11

地理标志产品黄山毛峰茶国家标准

编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

国家标准《地理标志产品 黄山毛峰茶》由黄山市农业农村局提出，2023 年列入国家标准制修订计划，计划号为 20240324-T-463。本标准由全国知识管理标准化技术委员会归口，全国知识管理标准化技术委员会地理标志分会执行，黄山市茶产业促进中心负责组织起草工作。

（二）修订的目的和意义

黄山毛峰茶属中国传统名茶，是黄山市农产品中生产区域最广、带动能力最强的优势农产品，是黄山市茶农的收入重要来源。

近年来，随着机械化生产的推进，国内外市场对茶产品安全性要求提高，对黄山毛峰茶的生产标准，特别是产品分级、实物样、理化等指标都需结合实际做出修订调整。本标准通过广泛市场调研、统计分析，进一步明确黄山毛峰茶产品分级、理化等指标，更加规范黄山毛峰茶的生产、加工、包装、贮运、销售等流程，提升黄山毛峰茶的知名度，增加消费者对该产品的辨识度，从而实现茶农增收、茶企增效，

助推茶产业高质量发展。

（三）主要工作过程

国家标准计划《地理标志产品质量要求 黄山毛峰茶》（GB/T 19460）于 2023 年 3 月 24 日正式下达。

该国家标准初次制订于 2004 年，原名为《原产地域产品 黄山毛峰茶》（GB 19460-2004），2008 年经过修订变更为推荐性国家标准（GB/T 19460-2008），此次修订，根据国家标准化委员会要求，名称更改为《地理标志产品质量要求 黄山毛峰茶》。

项目正式启动后，立即成立了标准修订起草组。2024 年 4-7 月，对我国现阶段黄山毛峰茶生产情况、市场销售情况等调研，查找了相关国家标准和国外标准，收集了自然环境、产品质量检测报告等有关材料。

2024 年 8-10 月，起草组走访黄山毛峰茶生产单位，并组织多场代表产区企业交流座谈会，对各生产企业各级黄山毛峰茶产品开展感官评审，听取企业对标准修订工作的意见建议。

2024 年 11 月，根据前期工作，形成工作讨论稿。召开第一次标准修订征求意见会，邀请黄山毛峰茶生产企业、市场监管部门等单位，对标准工作讨论稿逐项讨论，征求黄山毛峰茶生产企业意见。整理梳理后形成《地理标志产品质量要求 黄山毛峰茶（征求意见稿）》。

2024年12月16日，全国知识管理标准化技术委员会地理标志分技术委员会组织在北京召开第二次标准修订征求意见会，邀请中国标准化研究院、北京市特种设备检验检测研究院、中国农业大学、中国海关科学技术研究中心、北京中医药大学中药学院等单位的专家和部分起草组成员单位代表参会，对标准修订草案开展积极讨论，形成统一意见。随后，根据研讨会的意见和建议，进一步完善标准内容，形成《地理标志产品质量要求 黄山毛峰茶（征求意见稿）》，并征求黄山毛峰茶生产企业、相关检测机构、政府监管部门、行业内相关专家征求意见。根据反馈意见，起草组针对“征求意见稿”逐条对照并进行认真修改，最终形成《地理标志产品质量要求 黄山毛峰茶》国家标准送审稿。

二、国家标准修订的原则、主要修订内容及依据

（一）修订原则

按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》、《地理标志产品保护规定》和 GB/T 17924《地理标志产品 标准通用要求》修订。充分考虑当前黄山毛峰茶产品特征及生产情况，结合代表性茶样检测数据，遵循科学性、先进性、统一性原则，坚持有利于技术进步，提高产品质量，有利于合理利用资源，提高经济效益，保持了地理标志产品个性化特征和标准的可操作性。

（二）标准确定依据

本标准在起草过程中，充分以现有国家标准及相关行业标准为依据，主要包括：

GB 31608-2023 食品安全国家标准 茶叶

GB/T 191 包装储运图示标志

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 8302 茶 取样

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件

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

GH/T 1070 茶叶包装通则

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

（三）主要修订内容及依据

本标准的修订是在 GB/T 19460-2008《地理标志产品 黄山毛峰茶》基础上，结合当前实施的相关国家标准和黄山毛峰茶产品特点进行修订。部分修订项是根据机构改革、标准更新、生产许可最新要求等进行调整和完善。重点是调整了

产品分级、完善了制作工艺、增加了理化指标要求，具体如下：

3.1 增加引言

介绍黄山毛峰茶优异品质特征、发展历程、历史文化等，有利于黄山毛峰茶宣传，提升市场影响力，促进茶文化交流。

3.2 调整产品分级

以黄山毛峰茶市场贸易为目的对黄山毛峰茶产品进行分级。原有国家标准按照感官品质分为特级、一级、二级、三级，其中特级分为一、二、三等。经过对生产企业各级茶样评审、对照，征求业内专家及生产企业意见，在实际市场贸易中，黄山毛峰茶按感官品质分为特级一等、特级二等、特级三等、一级、二级更为合适，所以进行了修改。

3.3 更新气候特征数据

根据黄山市气象部门近 30 年的气候特征记录更新了年平均气温、年平均降水量、年平均相对湿度、年平均日照时数。

3.4 更新森林覆盖率

根据林业部门统计作相应修改。

3.5 更改“种植技术”为“栽培技术”

原标准直接引用 NY/T 5018，修改为黄山毛峰茶生产范围内适宜的、更具有操作性的栽培技术表述，表述内容详见规范性附录 B。

3.6 更改“鲜叶”为“采摘技术”

详细表述了黄山毛峰茶生产原料鲜叶的采摘时间、各产品级别原料鲜叶质量要求、验收标准等，指导黄山毛峰茶标准化生产，强化质量控制，提高产品品质，有利于黄山毛峰茶行业的规范化、标准化和现代化管理，也为消费者提供更加安全、放心、高品质的黄山毛峰茶产品。表述内容详见规范性附录 C。

3.7 完善制作工艺

原标准中黄山毛峰茶工艺流程表述为“鲜叶摊青→杀青→做形（理条或揉捻）→毛火→摊凉→足火”。实际上，杀青工序后增加“摊凉回潮”更符合加工工艺，有利于产品品质提升。足火工序后增加“整理归类”，对保证黄山毛峰茶产品质量、提升产品价值、促进销售及便于储存和运输都发挥着至关重要的作用。本次修订增加了“摊凉回潮”和“整理归类”工序，并增加了每道工序的工艺要点。修订后的黄山毛峰茶工艺流程为：鲜叶→摊青→杀青→摊凉回潮→做形（理条或揉捻）→毛火→摊凉回潮→足火→整理归类。

工艺要点如下：

摊青：可采用自然摊青和机械摊青，温度在 23℃ 以下为宜，至鲜叶表面失去光泽，叶质稍柔软，青气减退，含水率 68%~72%。

杀青：可采用滚筒杀青机，杀青温度 240℃~280℃，至

叶色暗绿，叶质柔软略有粘性，嫩梗折而不断，用手紧握杀青叶能成团，松手不易散开，略有刺手感，青气散失，显露清香，含水率 50%~55%。

摊凉回潮：杀青叶及时摊开散热，堆叶厚度 5.0 cm~8.0 cm，回潮时间 30 min~60 min，至手握茶坯不刺手。

做形：采用理条或揉捻工序做形。一芽一叶初展的细嫩原料可不经做形工序，直接进入毛火工序。1) 理条：可采用多槽式往复理条机或阶梯式多槽理条机进行理条，温度 120℃~150℃，往复理条机每条小槽投叶量 60 g~100 g，理条时间 15 min~20 min，将芽叶稍收拢，茶坯略干不粘，含水率 25%~30%。2) 揉捻：可采用揉捻机进行揉捻，揉桶装叶后，应比揉桶上沿低 3 cm~5 cm，加压掌握“轻、重、轻”的原则，嫩叶要“轻压短揉”。按原料老嫩及揉捻机型号来确定揉捻时间，揉捻时间 15 min~30 min，成条率达 80%以上。

毛火：温度 100℃~120℃，摊叶厚度 2 cm~3 cm，时间 8 min~12 min。烘至手握茶坯有较强刺手感，含水率 20%~25%。

摊凉回潮：毛火叶及时摊开散热，堆叶厚度 5.0 cm~8.0 cm，回潮时间 30 min~60 min。

足火：采用“低温慢烘”，温度 70℃~90℃，烘至茶梗手折即断，含水率≤6.5%。

整理归类：干茶可经风选机或色选机等进行精选除杂，

并根据产品质量要求对干茶进行整理分级归类。

3.8 完善分级产品感官品质

结合当前生产实际和收集的样品评审结果，对调整后的黄山毛峰茶分级产品的感官品质指标进行修订完善，更好的体现黄山毛峰茶地理标志产品的品质特征，级别间品质差异表述更加准确，并增加黄山毛峰茶各等级产品的外形、汤色和叶底的高清图片，有利于指导生产和消费者识别参考。

3.9 调整和增加理化指标

绿茶中茶多酚（包括儿茶素）、咖啡碱、氨基酸（包括茶氨酸）、可溶性糖等，都是茶叶色、香、味的物质基础。起草组先后收集来自黄山毛峰茶代表性生产范围内样品 31 个，理化指标数据检测结果见表 1。

根据检测结果，黄山毛峰茶水浸出物含量范围在 40.3%~52.1%，明显高于原标准要求 $\geq 35\%$ 。本次修订，水浸出物含量指标要求为 $\geq 37\%$ 。

茶多酚是绿茶滋味的重要物质基础，对黄山毛峰茶的叶底色泽、汤色和香气都有很大影响。根据检测结果，黄山毛峰茶茶多酚含量范围在 14.4%~23%。本次修订，茶多酚含量指标要求为 $\geq 14\%$ 。

表 1 黄山毛峰茶理化指标检测数据

检测指标	水浸出物	茶多酚	咖啡碱
原标准	$\geq 35\%$	/	/

国家标准	$\geq 36\%$	$\geq 13\%$	/
含量区间	40.3%~52.1%	14.4%~23%	3.5%~4.36%

修订后的黄山毛峰茶理化指标见表 2。

表 2 黄山毛峰茶理化指标

项目	指标
水分/% \leq	6.5
粉末/% \leq	0.5
总灰分/% \leq	6.5
水浸出物/% \geq	37.0
茶多酚/% \geq	14.0

3.10 略去污染物和农药最大残留量指标

本标准修订时该产品的食品安全指标均与最新的食品安全国家标准保持协调一致。

3.11 更改了检验方法

感官品质检验执行国家标准，水分和总灰分按强制性国家标准规定检测，由于略去了污染物和农药最大残留量指标，增加了茶多酚的指标要求，删除、增加了相应指标的检验方法。

3.12 更新了出厂检验和型式检验要求及判定规则

删除了污染物和农药最大残留限量不符合时的判定规则。

3.13 更改规范性附录 A

根据自然规划部门提供材料，更新了黄山毛峰茶地理标

志产品产地范围图。

3.14 增加规范性附录 B、附录 C

新增规范性附录 B 栽培技术，新增规范性附录 C 采摘技术。

3.15 增加资料性附录 D

有助于更好地指导黄山毛峰茶生产和消费者选购。

修订内容具体见附件《地理标志产品质量要求 黄山毛峰茶》（GB/T19460）新旧标准条款对照表（见附件 1）。

三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

本文件规定黄山毛峰茶的地理标志产品产地范围、分级与实物标准样、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存的要求，有助于更好的适应当前的生产实际，规范和提升黄山毛峰茶质量，保护地理标志产品。

黄山毛峰茶不仅有着独特的品质特征，更蕴含着厚重的文化底蕴，一直以来备受茶客的喜爱，屡次作为国礼馈赠各国政要和国际友人，成为传递友谊与和平的世界桥梁。是中欧地理标志协定产品。该标准的修订发布，将对黄山毛峰茶传统工艺的保护传承和产品质量特色保持，促进品牌发展、产品质量提高、地理标志产品保护以及国际市场影响力和打击假冒侵权等方面起到积极作用，产生巨大的社会效益和经济效益。同时，在保护茶区生态环境，减少土壤、水质等污

染，保护生物多样性方面，发挥生态效益。

四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况

本标准修订采用 ISO 20715: 2023 《茶叶分类》、ISO 18449:2021 《绿茶 术语》，具有国际一般水平。

五、以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准（说明原因）

本标准修订以 ISO 20715: 2023 《茶叶分类》、ISO 18449:2021 《绿茶 术语》为基础，合规引用。

六、与有关法律、行政法规及相关标准的关系

本标准符合国家相关法规和强制性标准的规定。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

无重大分歧意见。

八、涉及专利的有关说明

本标准不涉及任何专利。

九、实施国家标准的要求，以及组织实施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议

1) 为了更大发挥标准的引导作用，同时兼顾企业生产特点，建议本标准过渡期为 6 个月。

2) 建议在本标准发布后，立即开展实物样研制，以便于标准的宣传贯彻。

3) 标准的培训和宣贯以标准文本和实物样高清图片为主要素材，培训和宣贯对象包括生产企业、教学单位、研究

机构、检测机构等。

十、其他应当说明的事项

无。

附件：1.新旧标准条款对照表。

《地理标志产品质量要求 黄山毛峰茶》

国家标准修订起草组

附件 1

《地理标志产品质量要求 黄山毛峰茶》(GB/T 19460) 新旧标准条款对照表

2008版		修订版	
原序号及标题	原标准内容	现序号及标题	现标准内容
1 范围	<p>本标准规定了黄山毛峰茶的地理标志产品保护范围、术语和定义、分级与实物标准样、要求、试验方法、检验规则以及标志、标签、包装、运输、贮存。</p> <p>本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的黄山毛峰茶。</p>	1 范围	<p>本文件界定了地理标志产品黄山毛峰茶的术语，规定了产地范围、分级与实物标准样、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存的要求，描述了产地环境和相应的试验方法。</p> <p>本文件适用于地理标志产品黄山毛峰茶的生产、加工、流通、检验，亦适用于地理标志产品黄山毛峰茶的保护和管理。</p>
2 规范性引用文件	<p>下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究 是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。</p> <p>GB/T 191 包装储运图示标志</p> <p>GB 2762 食品中污染物限量</p> <p>GB 2763 食品中农药最大残留限量</p> <p>GB 7718 预包装食品标签通则</p> <p>GB/T 8302 茶 取样</p> <p>GB/T 8304 茶水测定(GB/T8304—2002,eqv ISO 1573:1980)</p> <p>GB/T 8305 茶水浸出物测定 (GB/T8305 — 2002,eqv ISO</p>	2规范性引用文件	<p>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。</p> <p>GB/T 191 包装储运图示标志</p> <p>GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定</p> <p>GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定</p> <p>GB/T 8302 茶 取样</p> <p>GB/T 8305 茶 水浸出物测定</p> <p>GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定</p> <p>GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法</p> <p>GB/T 14487 茶叶感官审评术语</p>

	9768:1994) GB/T 8306 茶总灰分测定 (GB/T8306 — 2002,eqv ISO 1575:1987) GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定 GB/T 4487 茶叶感官审评术语 GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件 NY/T 787 茶叶感官审评通用方法		GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件 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 GH/T 1070 茶叶包装通则 JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
3 地理标志产品保护范围	黄山毛峰茶地理标志产品的保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围,即现安徽省黄山市管辖的行政区域内屯溪区、黄山区、徽州区、歙县、休宁县、祁门县、黟县的产茶乡镇,见附录A。	4产地范围	黄山毛峰茶地理标志产品产地范围限于国家知识产权行政管理部 门发布的批准公告中的产地范围,即黄山市现辖行政区域内屯溪区、黄山区、徽州区、歙县、休宁县、祁门县、黟县的各产茶乡镇,具体范围按附录A。
4 术语和定义	GB/T 14487 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。	3术语和定义	GB/T 14487界定的以及下列术语和定义适用于本文件。
4.1 黄山毛峰茶	在地理标志产品保护范围内特定的自然生态环境条件下,选用黄山种、楮叶种、滴水香、茗洲种等地方良种茶树和从中选育的良种茶树的芽叶,经特有的加工工艺制作而成,具有“芽头肥壮、香高持久、滋味鲜爽回甘、耐冲泡”的品质特征的绿茶。	3.1 黄山毛峰茶	在地理标志产品保护范围内特定的自然生态环境条件下,选用黄山种、祁门种、滴水香、茗洲种等地方良种茶树及从中选育的茶树良种的芽叶,按照特有的加工工艺制作而成,具有“芽头肥壮、香高持久、滋味鲜爽回甘、耐冲泡”品质特征的绿茶。
5.1 分级	黄山毛峰茶按感官品质分为特级、一级、二级、三级。特级分一、二、三等。	5.1 产品分级	黄山毛峰茶按鲜叶嫩度要求及感官品质分为特级一等、特级二等、特级三等、一级、二级。
5.2 实物标准样	黄山毛峰茶每级设一个实物标准样,每三年换样一次。特级实物标准样设在二等。实物标准样的制备应符合GB/T 18795的规定。	5.2 实物样	黄山毛峰茶各等级各设一个实物样。实物样的制备应符合GB/T 18795的规定。
6.1.1 地理特征	黄山市位于安徽省最南端,在自然地理上,属中亚热带北缘,黄山山脉自东北向西南横贯全境,为以中山为骨架的中低山和盆谷相间的地貌类型,境内山峦重叠,地势陡峻,沟谷交错。茶园主要分布在中低山及丘陵盆地。	6.1.1 地理特征	黄山市位于安徽省最南端,在自然地理上,属中亚热带北缘,黄山山脉自东北向西南横贯全境,为以中山为骨架的中低山和盆谷相间的地貌类型,境内山峦重叠,地势陡峻,沟谷交错。茶园主要分布在中低山及丘陵盆地。

6.1.2气候特征	黄山市属中亚热带湿润季风气候区，气候温暖，冬少严寒，夏无酷热；雨量充沛，湿度大，云雾多；日照时数和日照百分率偏低，光能资源偏少；热量丰富，无霜期长。年平均气温15.5℃~16.4℃,降水量在1500mm~1800mm,空气相对湿度在80%以上，日照时数1674 h~1876h,日照百分率39%~45%,太阳辐射总量为440kJ/cm ² ~473kJ/cm ² (105kcal/cm ² ~113kcal/cm ²),无霜期255d左右。	6.1.2气候特征	黄山市属亚热带湿润性季风气候，气候总体温暖，冬少严寒，夏无酷热；雨量充沛，湿度大，云雾多；日照时数偏低；热量丰富。年平均气温16.0℃~17.1℃，年平均降水量1598.1 mm~1858.5 mm，年平均相对湿度76%~80.6%，年平均日照时数1581.1小时~1780.3小时。
6.1.3土壤	黄山市土壤类型主要为黄棕壤、黄红壤、黄壤等，表层腐殖质层较厚，有机质含量高，pH值5~6。	6.1.3土壤与植被	黄山市土壤类型主要为黄棕壤、黄红壤、黄壤等，高山植被繁茂，常年枯枝落叶形成较厚的覆盖层，土壤质地疏松，且有机质和矿物质含量丰富，pH值5~6。森林覆盖率达82.9%，植物资源三千多种，其中松树、杉木等林木一千种以上，雪梨、枇杷、板栗等果木60余种，可提供各种产品加工原料的野生或栽培植物亦多达二千多种。
6.1.4植被	黄山市植被繁茂，森林覆盖率达75.3%,植物资源三千多种，其中松树、杉木等林木一千种以上，雪梨、枇杷、板栗等果木60余种，提供各种工业原料的野生或栽培植物亦多达两千多种。	无	无
6.2种植技术	按NY/T 5018的规定执行。	6.2栽培技术	栽培技术应符合附录B的规定。
6.3鲜叶		6.3采摘技术	采摘技术与鲜叶质量应符合附录C的规定。
6.3.1质量要求	黄山毛峰茶制作采用黄山种、楮叶种、滴水香、茗洲种等地方群体茶树良种和从中选育的无性系良种茶树的幼嫩新梢为原料，要求无劣变或异味，无非茶类夹杂物。	无	无
无	无	C.1	萌发至一芽一叶初展开开始采摘。
6.3.2.1采摘期	在3月中旬开采。	C.2	每年3月中旬开采，至立夏期间采摘。

6.3.2.2 采摘标准	特级一芽一叶初展为主，一级一芽一叶和一芽二叶初展，二级一芽二叶为主，三级一芽二叶和一芽三叶初展。每批采下鲜叶要求嫩度、匀度、净度基本一致。	C.3	分批分次，按标准提手采，保持芽叶完整。												
6.3.2.3 采摘方法	按标准采用提手采，保持芽叶完整。	C.4	<p>每批采下鲜叶要求嫩度、匀度、净度基本一致，芽叶相连、完整。各等级黄山毛峰茶的鲜叶质量要求应符合表C.1的规定。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>产品级别</th> <th>鲜叶质量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>特级一等</td> <td>一芽一叶初展为主</td> </tr> <tr> <td>特级二等</td> <td>一芽一叶为主</td> </tr> <tr> <td>特级三等</td> <td>一芽二叶初展为主</td> </tr> <tr> <td>一级</td> <td>一芽二叶为主</td> </tr> <tr> <td>二级</td> <td>一芽二叶和一芽三叶初展</td> </tr> </tbody> </table>	产品级别	鲜叶质量	特级一等	一芽一叶初展为主	特级二等	一芽一叶为主	特级三等	一芽二叶初展为主	一级	一芽二叶为主	二级	一芽二叶和一芽三叶初展
产品级别	鲜叶质量														
特级一等	一芽一叶初展为主														
特级二等	一芽一叶为主														
特级三等	一芽二叶初展为主														
一级	一芽二叶为主														
二级	一芽二叶和一芽三叶初展														
6.3.3 装运	<p>使用清洁卫生、通气良好的竹篮、篓筐等用具盛装鲜叶原料，禁用布袋、塑料袋等紧压装运。</p> <p>鲜叶运送应及时，避免日晒雨淋，防止闷热、机械损伤和有毒、有害物质的污染。</p>	C.5	<p>鲜叶应使用清洁卫生、透气良好的器具进行盛装，不得挤压，不得与有异味、有毒物品混装。鲜叶运回初制厂前，应存放在洁净、阴凉的地方。</p> <p>鲜叶采摘后应在5h内运到初制厂内，运输过程中应避免日晒雨淋，并注意保质保鲜。</p> <p>鲜叶盛装、运输应轻放、轻翻、轻倒，减少机械损伤。</p> <p>鲜叶送达制茶工厂后，应按鲜度、净度、匀度、嫩度标准要求验收。验收后，按不同等级分开摊青，并保持摊青环境的清洁与通风。</p>												
6.4 制作工艺	<p>黄山毛峰茶工艺流程为：鲜叶摊放→杀青→做形(理条或揉捻)→毛火→摊凉→足火。</p> <p>加工企业应具备基本的生产许可和检测检验条件，并按食品安全市场准入的要求，进行生产、加工和销售</p>	6.4 制作工艺	无												
无	无	6.4.1 工艺流程	鲜叶→摊青→杀青→摊凉回潮→做形(理条或揉捻)→毛火→摊凉回潮→足火→干茶→整理归类。												

无	无	<p>6.4.2 工艺要点</p> <p>6.4.2.1摊青 可采用自然摊青和机械摊青，温度在23℃以下为宜，至鲜叶表面失去光泽，叶质稍柔软，青气减退，含水率68%~72%。</p> <p>6.4.2.2杀青 可采用滚筒杀青机，杀青温度240℃~280℃，至叶色暗绿，叶质柔软略有粘性，嫩梗折而不断，用手紧握杀青叶能成团，松手不易散开，略有刺手感，青气散失，显露清香，含水率50%~55%。</p> <p>6.4.2.3摊凉回潮 杀青叶及时摊开散热，堆叶厚度5.0 cm~8.0 cm，回潮时间30 min~60 min，至手握茶坯不刺手。</p> <p>6.4.2.4做形 采用理条或揉捻工序做形。一芽一叶初展的细嫩原料可不经做形工序，直接进入毛火工序。</p> <p>6.4.2.4.1理条 可采用多槽式往复理条机或阶梯式多槽理条机进行理条，温度120℃~150℃，往复理条机每条小槽投叶量60 g~100 g，理条时间15 min~20 min，将芽叶稍收拢，茶坯略干不粘，含水率25%~30%。</p> <p>6.4.2.4.2揉捻 可采用揉捻机进行揉捻，揉桶装叶后，应比揉桶上沿低3 cm~5 cm，加压掌握“轻、重、轻”的原则，嫩叶要“轻压短揉”。按原料老嫩及揉捻机型号来确定揉捻时间，揉捻时间15 min~30 min，成条率达80%以上。</p> <p>6.4.2.5毛火 温度100℃~120℃，摊叶厚度2 cm~3 cm，时间8 min~12 min。烘至手握茶坯有较强刺手感，含水率20%~25%。</p> <p>6.4.2.6摊凉回潮 毛火叶及时摊开散热，堆叶厚度5.0 cm~8.0 cm，回潮时间30</p>
---	---	--

			min~60 min。 6.4.2.7足火 采用“低温慢烘”，温度70℃~90℃，烘至茶梗手折即断，含水率≤6.5%。 6.4.2.8整理归类 干茶可经风选机或色选机等进行精选除杂，并根据产品质量要求对干茶进行整理分级归类。				
6.5.1.1 通用要求	具有该茶类应有的品质，无劣变，无异味，不得含有非茶类夹杂物，不得使用添加剂。	6.5.1.1 基本要求	具有黄山毛峰茶的应有品质，无霉变，无劣变，无异味，无非茶类夹杂物，不得使用添加剂。				
6.5.1.2 感官品质	各等级黄山毛峰茶的感官指标应符合表1的规定。 表1 各等级茶叶的感官指标						
	级别	外形	内质 香气 汤色 滋味 叶底				
	特级一等	芽头肥壮，匀齐，形似雀舌，毫显，嫩绿泛象牙色，有金黄色片	嫩香馥郁持久	嫩绿清澈鲜亮	鲜醇爽回甘	嫩黄，匀亮鲜活	
	特级二等	芽头较肥壮，较匀齐，形似雀舌，毫显，嫩绿润	嫩香高长	嫩绿清澈明亮	鲜醇爽	嫩黄，明亮	
	特级三等	芽头尚肥壮，尚匀齐，毫显，绿润	嫩香	嫩绿明亮	较鲜醇爽	嫩黄，明亮	
	一级	芽叶肥壮，匀齐，隐毫，条微卷、绿润	清香	嫩黄绿亮	鲜醇	较嫩匀，黄绿亮	
	二级	芽叶较肥壮，较	清香	黄绿亮	醇厚	尚嫩匀，	
		6.5.1.2 黄山毛峰茶感官品质	各等级感官指标应符合表1的要求。 表1 黄山毛峰茶感官指标				
		级别	外形	内质 香气 汤色 滋味 叶底			
		特级一等	芽头肥壮，匀齐，形似雀舌，毫显，嫩绿泛象牙色，有金黄色片	嫩香馥郁持久	嫩绿清澈明亮	甘鲜	芽头肥壮，嫩匀亮
		特级二等	芽头较肥壮，匀齐，毫显，绿润	清香高长	浅绿明亮	鲜醇	芽头较肥壮，嫩绿匀亮
		特级三等	芽叶较肥壮，匀有毫，条微卷，绿润	清香持久	嫩黄绿明亮	醇厚鲜爽	芽叶柔软、嫩黄绿匀亮
		一级	条微卷，隐毫，较匀整，绿较润	清香较高	浅黄绿亮	醇厚较爽	黄绿较匀亮
		二级	条略卷，尚匀整，绿尚润	清香	黄绿亮	醇厚	黄绿尚匀亮

		匀整，条微卷， 显芽毫，较绿润				黄绿亮			
	三级	芽叶尚肥壮，条 略卷，尚匀，尚 绿润	清香	黄绿尚亮	尚醇厚	尚匀，黄 绿			
6.5.2 理化指标	应符合表2的规定。 表2 黄山毛峰茶理化指标						6.5.2 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		项目		指标		
	水分/%	≤	6.5		水分/%	≤	6.5		
	粉末/%	≤	0.5		粉末/%	≤	0.5		
	总灰分/%	≤	6.5		总灰分/%	≤	6.5		
	水浸出物/%	≥	35.0		水浸出物/%	≥	37.0		
6.5.3 污染物限量指标	应符合表3的规定。						无	无	
6.5.4 农药最大残留量指标	应符合表4的规定。						无	无	
6.5.5 净含量允许短缺量	定量包装规格可由企业自定，单件定量包装茶叶的净含量允许短缺量，应符合《定量包装商品计量 监督管理办法》的规定。						6.5.3 净含量	单件定量包装茶叶的净含量，应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。	
7.1 取样	按 GB/T 8302规定的方法执行。						无	无	

7.2 感官指标	按 NY/T 787 规定的方法执行。	7.1 感官指标	按GB/T 23776规定的方法审评。
7.3 理化指标	7.3.1水分按GB/T 8304规定的方法测定。 7.3.2粉末按 GB/T 8311规定的方法测定。 7.3.3总灰分按GB/T 8306规定的方法测定。 7.3.4水浸出物按GB/T 8305规定的方法测定。	7.2 理化指标	7.2.1水分按GB 5009.3规定的方法测定。 7.2.2粉末按GB/T 8311规定的方法测定。 7.2.3总灰分按GB 5009.4规定的方法测定。 7.2.4水浸出物按GB/T 8305规定的方法测定。 7.2.5茶多酚按GB/T 8313规定的方法测定。
7.4 污染物限量指标	按GB 2762 规定的检验方法测定。	无	无
7.5 农药最大残留量指标	按GB 2763规定的检验方法测定。	无	无
7.6 净含量允许短缺量	按JJF1070规定的方法进行，按《定量包装商品计量监督管理办法》判定。	7.3净含量	按JJF1070规定的方法执行。
8.1 检验批次	产品应以批(唛)为单位，同批(唛)产品的品质规格和包装单位重量应相同。	8.1 组批规则与取样方法	8.1.1组批规则 以同一生产周期内相同等级的产品为一批。生产周期、产量由生产企业确定。 8.1.2取样方法 按GB/T 8302的规定执行，应同时从取样点加倍抽取复检样。
8.2 出厂检验	出厂检验内容为感官指标、水分、粉末、净含量允许短缺量和包装标签。 每批产品应按本标准要求进行检验，经检验合格，签发产品质量合格证后，方可出厂。	8.2.1 出厂检验	每批产品经检验合格，附有合格证，方可出厂销售。出厂检验项目为感官指标、水分、粉末、净含量和食品标签。
8.3 型式检验	型式检验为全项目检验。 型式检验在下列情况之一时进行： a)首次批量生产前；	8.2.2 型式检验	出现下列情况之一时，应进行型式检验： a) 首次批量生产前； b) 原料、工艺、生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；

	c)国家质量监督机构提出型式检验要求时。		c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差别时; d) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。 型式检验项目为6.5规定的项目。
8.4 判定规则	8.4.1 凡劣变、有污染、有异味或污染物限量和农药残留量指标有一项不合格的产品,均判为不合格产品。 8.4.2 除污染物限量和农药残留量指标外,理化指标有一项不合格或感官指标不符合规定级别的,应在原批产品中加倍抽取样本复检,复检中理化指标不合格的,判该批产品为不合格品,感官指标不合格的降级处理。 8.4.3 对检验结果有争议的,应对留存样进行复检,或在同批(唛)产品中重新按GB/T 8302规定加倍抽样,重新抽样应由争议双方会同进行,对有争议项目进行复检,以复检结果为准。	8.3 判定规则	8.3.1 感官指标、理化指标和净含量的每个项目均符合本标准要求,则判定该批产品合格。 8.3.2 理化指标有一项不合格或感官指标不符合规定级别的,应在原批产品中加倍抽取样本复检,若复检结果符合本标准要求,则判定该批产品合格,复检中理化指标不合格的,判该批产品为不合格品,感官指标不合格的降级处理。 8.3.3 对检验结果有争议时,应依法选定检验机构,用复检样对所争议的项目进行复检,以复检结果为准。
9.1 标志	9.1.1获准使用地理标志产品专用标志的生产者,应按地理标志产品专用标志管理办法的规定在其产品上使用专用标志。 9.1.2产品包装储运图示标志应符合GB/T191的规定。	9 标志	9.1 符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志名称及本文件的标准号,并应同时使用经国家知识产权行政主管部门核准公告的地理标志专用标志。 9.2 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。
9.2 标签	标签应符合GB7718的规定。	无	无
9.3 包装	9.3.1 包装容器应干燥、清洁、无异味、无毒,不影响茶叶品质。 9.3.2 接触茶叶的包装材料应符合SB/T10035的规定。 9.3.3 包装应牢固、防潮、整洁、能保护茶叶品质、便于装卸、仓储和运输。	10.1 包装	应符合GH/T 1070和GB 23350的规定。包装容器应用干燥、清洁、卫生、无异味、便于运输的材料制成,接触茶叶的包装材料应符合GB4806.7、GB 4806.8、GB4806.9的规定。
9.4 运输	运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防潮、防雨、防曝晒;装卸时轻装轻卸,防撞击,防重压,严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装混运。	10.2 运输	运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装混运。

9.5贮存	<p>9.5.1应贮存于清洁、干燥、阴凉、无异味的专用仓库中，仓库周围应无异味、无污染物。</p> <p>9.5.2贮存仓库不得使用化学合成的杀虫剂、灭鼠剂及防霉剂。</p> <p>9.5.3在本标准规定的运输、贮存条件下，黄山毛峰茶的保质期不得低于12个月。</p>	10.3贮存	贮存应符合GB/T 30375 的规定。保质期不低于18个月。
-------	--	--------	---------------------------------