

ICS 67.140.10

X 55

团 体 标 准

T/QDCYH 007—2022

崂山龙须

Laoshan Longxu

2022-11-10 发布

2022-11-11 实施

青岛市茶文化研究会发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 分级.....	2
5 加工工艺.....	2
6 要求.....	2
7 检验方法.....	3
8 检验规则.....	4
9 标志、包装、运输与贮存.....	5

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。

本文件由青岛市茶文化研究会提出并归口。

本文件起草单位：青岛晓阳工贸有限公司、青岛市茶文化研究会、青岛市茶叶学会、青岛春茗堂茶文化传播有限公司。

本文件主要起草人：匡明如、匡新、张晶晶、李孝诚、刘萌萌、魏嘉莹、纪小川、张云伟、刘宁、丁兆堂、王旭东、薛秀英、汪东风。

本文件首次发布于2022年11月10日。

崂山龙须

1 范围

本文件规定了崂山龙须茶的术语和定义、分级、加工工艺、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存的技术要求。

本文件适用于崂山风景区内生产的崂山龙须茶。

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 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 191 包装储运图示标志

GB/T 1070 茶叶包装通则

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 8310 茶 粗纤维测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎末茶含量的测定

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 崂山龙须

崂山龙须选用崂山风景区内适制茶树良种芽叶，鲜叶采摘时间每年4月20日~5月20日。用崂山龙须特定加工工艺制作而成的绿茶。

3.2 特定工艺

特定工艺指摊晾过程中含水量去掉20%后进行杀青，回潮3h以上，提香后包装入库。

3.3 崂山风景区

崂山风景区由巨峰、流清、太清、棋盘石、仰口、北九水、华楼等9个风景游览区和沙子口、王哥庄、北宅、夏庄、惜福镇等5个风景恢复区及外缘陆海景点三部分组成，占地446km²。

4 分级

崂山龙须分为特级、一级、二级。

5 加工工艺

鲜叶摊放→杀青→做形（理条或轻揉后理条）→摊晾→二青→摊晾→初烘→回潮→提香。

6 要求

6.1 鲜叶指标

崂山龙须制作采用符合该茶定义规定的茶树幼嫩新梢为原料，各等级鲜叶质量标准符合表1规定。

表1 崂山龙须茶鲜叶质量指标

级别	要求		
	芽叶嫩度及比例	芽叶质量要求	叶色
特级	一芽一叶初展≥50% 一芽一叶开展≤50%	芽叶相连、完整、舒展、 节间短	浅黄隐绿
一级	一芽一叶开展≥50% 一芽二叶初展≥50%	芽叶相连、完整、舒展、 节间较短	黄绿
二级	一芽一二叶	芽叶相连、舒展	翠绿

6.2 感官指标

崂山龙须各等级茶叶的感官指标应符合表2规定。

表2 崂山龙须感官指标

级别	外形	内质			
		汤色	香气	滋味	叶底

特级	芽叶相连，自然舒展成朵、匀齐、色泽嫩绿鲜活	嫩绿明亮	清鲜高长	清鲜甘醇	幼嫩多芽、鲜亮匀壮
一级	芽叶相连、舒展成朵、色泽黄绿、较鲜活	黄绿明亮	清香较高持久	清鲜甘醇	黄绿明亮、较壮、匀整
二级	芽叶相连、较舒展成朵、色泽翠绿	绿尚亮	香高纯正	醇爽	绿，尚亮、匀整

6.3 理化指标

崂山龙须茶理化指标应符合表 3 规定。

表 3 崂山龙须理化指标

序号	项目	指标
1	水分	≤6.5%
2	碎末茶	≤3.0%
3	总灰分	≤6.5%
4	水浸出物	≥37.1%
5	粗纤维	≤10.0%

6.4 食品安全指标

6.4.1 污染物限量应符合 GB2762 的规定。

6.4.2 农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定。

6.5 净含量

应符合按 JJF 1070 规定。

7 检验方法

7.1 感官品质

按 GB/T 23776 的规定方法检验。

7.2 理化指标

7.2.1 水分按 GB 5009.3 规定执行。

7.2.2 水浸出物按 GB/T 8305 规定的方法测定。

7.2.3 总灰分按GB 5009.4规定执行。

7.2.4 粉末和碎末茶按GB/T 8311规定的方法测定。

7.2.5 粗纤维按GB/T 8310规定执行。

7.3 食品安全指标

7.3.1 污染物限量应符合 GB2762 的规定执行。

7.3.2 农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定执行。

7.4 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

8 检验规则

8.1 组批与抽样

同一等级、相同工艺生产的茶叶为一批，抽样按 GB/T 8302 的规定方法进行。

8.2 出厂检验

产品应经企业质量检验部门检验合格并附合格证明方可出厂或入库，出厂检验项目为感官指标、水分、碎末茶、净含量。

8.3 型式检验

8.3.1 型式检验为本标准中规定的全部项目。

8.3.2 型式检验正常生产时每一年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- b) 停产 3 个月以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- d) 监督机构提出进行型式检验要求时。

8.4 判定规则

8.4.1 凡有劣变、异气味严重的或添加任何化学物质的产品，均判为不合格产品。

8.4.2 按本标准要求的项目，任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

8.5 复验

对检验结果有争议时，应对留存样或同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

9 标志、包装、运输与贮存

9.1 标志

包装储运图示标注应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 及其他相关规定。

9.2 包装

应符合 GH/T1070 的规定。

9.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

搬动时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.4 贮存

产品应贮存在 0℃~5℃ 的保鲜库中，保鲜库应干燥、避光、清洁，产品应离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。应符合 GB/T 30375 的规定。
