

### 涌溪火青

Yongxihuoqing

地方标准信息服务平台

2022 - 08 - 31 发布

2022 - 09 - 30 实施



## 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。

本文件代替 DB34/T 1506-2011《涌溪火青》。与 DB34/T 1506-2011相比，除编辑性修改外，主要技术内容变化如下：

- 更改了第 5 章要求；
- 更改了 5.3.2.2 采摘标准中二级和三级采摘标准（见表 1）；
- 更改了 5.4 茶叶加工中加工工艺的表述（见 5.4.2）；
- 删除了 5.5.1.2 表 2 中“耐冲泡”等表述（见表 2）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由宣城市种植业管理服务中心提出。

本文件由安徽省农业农村厅归口。

本文件起草单位：安徽泾县其华涌溪火青茶叶股份有限公司、宣城市种植业管理服务中心、泾县农业农村局、安徽农业大学。

本文件主要起草人：方明、唐春兰、王龙平、张俊巍、刘静、胡正明、石水根、葛敬东、王云、郭静、郑新华、储敏、石其华、石祥龙、陈月玲、丁宁、江丽丽、夏梅鑫、李慈娟、许光莲、余倩倩、魏伟、宁井铭、王玉洁、李露青。

地方标准信息服务平台



# 涌溪火青

## 1 范围

本文件规定了涌溪火青产品的分级与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于涌溪火青茶。

## 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 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范
- GB/Z 26576 茶叶生产技术规范
- 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
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**涌溪火青** Yongxihuoqing

在泾县榔桥镇特定的自然生态环境条件下，选用涌溪柳叶种茶树的芽叶，经特有的加工工艺制作而成，具有“腰圆紧结、色泽绿润”品质特征的绿茶。

## 4 分级与实物标准样

#### 4.1 分级

涌溪火青分为特级、一级、二级、三级。

#### 4.2 实物标准样

涌溪火青每级设一个实物标准样。标准样每三年更换一次。实物标准样的制备应符合 GB/T 18795 的规定。

### 5 要求

#### 5.1 自然环境

产地自然环境应符合 NY/T 391 的规定。

#### 5.2 茶树种植技术

按照 GB/Z 26576 的规定执行。

#### 5.3 鲜叶

##### 5.3.1 质量要求

采用涌溪柳叶种茶树的新梢为原料。要求无紫芽叶、对夹叶，鲜叶无劣变或异味，无非茶类夹杂物。

##### 5.3.2 采摘

###### 5.3.2.1 开采期

一般在 3 月下旬开采。

###### 5.3.2.2 采摘标准

每批采下芽叶要求大小、嫩度、匀度、净度基本一致，无破损，各级采摘芽叶标准应符合表1 的规定。

表1 涌溪火青茶各级采摘芽叶标准

级 别	采摘标准
特级	一芽二叶初展 > 80%，一芽二叶 < 20%
一级	一芽二叶初展 > 50%、一芽二叶 < 50%
二级	一芽二叶
三级	一芽三叶

###### 5.3.2.3 采摘方法

按上述标准采用提手采，保持芽叶完整，无损伤。

##### 5.3.3 装运

5.3.3.1 使用清洁卫生、通气良好的竹制用品盛装鲜叶原料。

5.3.3.2 鲜叶应及时运送，轻放免压，避免日晒、雨淋，防止闷热、机械损伤和有害物污染。

5.3.3.3 运回后要薄摊于清洁、阴凉、通风处，不直接与地面接触。

## 5.4 茶叶加工

### 5.4.1 基本要求

加工条件应符合 GB/T 32744 的规定。

### 5.4.2 加工工艺

鲜叶—摊放—杀青—揉捻—炒坯—初炒—摊晾—复炒—烘焙—筛分。

## 5.5 成品茶

### 5.5.1 感官品质

涌溪火青各级的感官品质指标应符合表2 的规定。

表2 涌溪火青各级感官指标

等级	项目						
	外形			内质			
	形状	色泽	匀净度	香气	汤色	滋味	叶底
特级	腰圆紧结重实	绿润隐毫	匀整	清花香 高爽持久	嫩绿鲜亮	鲜醇爽 回甘	嫩黄绿肥厚匀齐成朵
一级	腰圆紧结重实	绿润隐毫	匀整	清香 高爽持久	浅绿 明亮	鲜厚 回味甘爽	嫩绿肥厚成朵
二级	较圆紧结重实	深绿	较匀整	栗香	黄绿较明	纯正鲜浓	黄绿肥壮尚匀
三级	较圆较紧	黄绿	尚匀整	纯正	黄绿	纯正较浓	黄绿

### 5.5.2 理化指标

应符合表3 的规定。

表3 涌溪火青理化指标

项目	指标
水分/%	≤6.0
粉末/%	≤0.5
总灰分/%	≤6.5
水浸出物/%	≥37.0

### 5.5.3 污染物限量与农药最大残留量指标

应符合 GB/T 2762、GB/T 2763 的规定。

### 5.5.4 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 取样

按 GB/T 8302 的规定执行。

## 6.2 感官品质

按 GB/T 23776 的规定执行。

## 6.3 理化指标

### 6.3.1 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

### 6.3.2 粉末

按 GB/T 8311 的规定执行。

### 6.3.3 总灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

### 6.3.4 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

## 6.4 污染物限量指标

按 GB 2762 规定的检验方法测定。

## 6.5 农药最大残留限量指标

按 GB 2763 规定的检验方法测定。

## 6.6 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 检验批次

产品应以批为单位，同批产品的品质规格和包装单位重量应相同。

### 7.2 出厂检验

7.2.1 出厂检验内容为感官指标、水、粉末、净含量和包装标签。

7.2.2 每批产品应按本文件要求进行检验，经检验合格，签发产品质量合格证后，方可出厂。

### 7.3 型式检验

7.3.1 型式检验为全项目检验。

7.3.2 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 首次批量生产前；
- b) 原料、工艺、机具有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 质量监督机构提出型式检验要求时。

#### 7.4 判定规则

按第5章要求的项目，任一项不符合规定的产品均判为不合格。

### 8 标志、标签、包装、运输、贮存

#### 8.1 标志、标签

产品包装储运图示标志和标签应符合 GB/T 191 和 GB 7718 的规定。

#### 8.2 包装

包装应符合 GH/T 1070 的规定。

#### 8.3 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。

#### 8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

---

地方标准信息服务平台