|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.140.10 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png GXAS |   X 55 |

团体标准

T/GXAS XXXX—XXXX

地理标志农产品 平乐石崖茶

Agro-product geographical indication—Pingle Shiya tea

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西标准化协会  发布

1. 前言

本文件参照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。

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。

本文件由桂林市市场监督管理局、桂林市农业农村局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：平乐县农业技术推广中心、平乐县农业农村局、平乐县市场监督管理局。

本文件主要起草人：。

地理标志农产品 平乐石崖茶

* 1. 范围

本文件界定了地理标志农产品平乐石崖茶涉及的术语和定义，规定了地理标志农产品平乐石崖茶的保护范围、感官要求、理化指标、安全指标和净含量等技术要求，描述了相应的检验方法和检验规则，规定了标志、包装、运输、贮存和保质期等方面的内容。

本文件适用于地理标志农产品平乐石崖茶。

* 1. 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 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB/T 30375 茶叶贮存

GH/T 1070 茶叶包装通则

NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

地理标志农产品平乐石崖茶 agro-product geographical indication—Pingle Shiya tea

选用地理标志农产品保护范围内的亮叶黄瑞木（*Adinandra millettii*）芽叶，经特定的加工工艺加工制作，产品质量符合本文件规定的茶产品。

* 1. 保护范围

广西壮族自治区平乐县行政区域内的东部、南部一带和中部（莲花山周边）的山区和半山区，即源头镇、阳安乡、青龙乡、桥亭乡、大发瑶族乡、平乐镇、二塘镇等7个乡镇的27个行政村和1个国有林场（广运林场），保护范围位于东经110°34′～111°02′，北纬24°16′～24°38′。

* 1. 要求
     1. 产地环境

海拔500m以上，气候温和，日照充足，雨量充沛，无霜期长达310d以上，年均日照时间1414h～2094h，年平均气温19.9℃，年均降雨量1355mm～1865mm。土壤深厚、肥沃，有机质在2％～3％，pH值4.5～6.5，质地壤土，排水性良好，与四周荒山陡坡、林和农田交界处宜设置隔离沟。产地环境质量应符合NY/T 5010的规定。

* + 1. 茶树种植

采用本地特定茶树品种，亮叶黄瑞木。种植过程使用的农药、肥料应进行严格规范，不应使用有毒有害投入品及物品，确保茶叶生产安全。

* + 1. 茶叶采摘

采摘标准为一芽二叶，长度不超过4cm。手工采茶应提手采，保持芽叶完整、新鲜、匀净、不夹鳞片、鱼叶、茶果和老枝叶，不宜捋采和抓采。

* + 1. 加工工艺流程
       1. 生产设备

接触茶叶的部件不得使用含铅及铅锑合金、铅青铜、锰青铜、铅黄铜、铸铅及铅合金材料制造的加工零件。

* + - 1. 加工工艺

以绿茶加工工艺进行加工，按照“鲜叶→摊青→杀青→揉捻→初干→摊凉→足火→提香→包装→成品”的传统特殊工艺流程加工。采后鲜叶须及时摊开，散发水分，保持芽叶新鲜，然后及时加工。采用“三炒三揉”，即将鲜叶入铁锅翻炒杀青，杀青后须及时摊凉。然后以手捻成细条状，再下锅烘炒。如此炒揉反复三次，使其达到茶叶细紧、茶梗干脆及气味香醇的要求。

* + - 1. 加工环境

加工环境应符合GB 14881的要求。

* + 1. 质量要求
       1. 感官要求

应符合表1的规定。

1. 感官要求

| 项目 | 要求 |
| --- | --- |
| 外形 | 条状或颗粒状，条形茶条索肥壮；  颗粒茶紧结、重实、光滑，色墨绿 |
| 香气 | 浓郁持久，汤色黄绿明亮 |
| 汤色 | 黄绿明亮 |
| 滋味 | 浓醇甘甜，回甘明显 |

* + - 1. 理化指标

应符合表2的规定。

1. 理化指标

| 项目 | 指标 |
| --- | --- |
| 总黄酮 ≥ | 6.0％ |
| 可溶性糖 ≥ | 1.5％ |

* + - 1. 安全指标

污染物限量指标应符合GB 2762的规定。

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

* + 1. 净含量

应符合JJF 1070的规定。

* 1. 检验方法
     1. 感官

按GB/T 23776的规定执行。

* + 1. 理化指标
       1. 总黄酮

按《保健食品理化及卫生指标检验与评价指导原则（2020版）》第二部分第十五章规定的方法进行测定。

* + - 1. 可溶性糖

按《连续流动法同时测定食品中淀粉和可溶性糖》的方法进行测定。

* + - 1. 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

* + - 1. 茶多酚

按GB/T 8313的规定执行。

* + - 1. 儿茶素

按GB/T 8313的规定执行。

* + - 1. 水分

按GB 5009.3的规定执行。

* + - 1. 总灰分

按GB 5009.4的规定执行。

* + 1. 安全指标
       1. 污染物限量

按GB 2762的规定执行。

* + - 1. 农药最大残留限量

按GB 2763的规定执行。

* 1. 检验规则
     1. 组批

以同一原料、同一工艺、同一生产周期内所生产的产品为一批次。

* + 1. 取样和试样制备

取样按GB/T 8302的规定执行，取样量≥500g。

试样制备按GB/T 8303的规定执行。

* + 1. 样品保存

应符合GB/T 30375的规定，不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮、混存。

* + 1. 出厂检验

每批产品出厂前应进行检验，出厂检验项目为：感官要求、总黄酮、可溶性糖、水浸出物。

* + 1. 判定规则

检验项目全部符合本文件时，判定该批次产品合格。

检验项目中有不符合本文件规定时，应按相关规定进行复检。复检结果全部符合本文件规定时，判定该批次产品为合格；如果复检结果仍有不符合本文件规定时，判定该批次产品为不合格。

* 1. 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期
     1. 标志、标签

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

标签内容包括产品名称、产地、冲泡说明等信息，其他应符合GB 7718的规定。

* + 1. 包装

接触产品的包装材料应符合GH/T 1070的规定。

产品包装应清洁、干燥、无异味、无毒，宜气密性良好。

* + 1. 运输

运输工具应清洁、干燥、阴凉、无异味、无污染。

运输时应防潮、防雨、防暴晒，装卸时轻装轻卸，防撞击，防重压。

不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

* + 1. 贮存

应符合GB/T 30375的规定。

* + 1. 保质期

企业宜根据自身产品质量状况确定保质期。

参考文献

[1]《保健食品理化及卫生指标检验与评价指导原则（2020版）》

[2]何秀芬,罗金辉,陈歆,韩丙军.连续流动法同时测定食品中淀粉和可溶性糖[J].食品研究与开发,2012,33(09):137-139.

