

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS XXXX—XXXX

新茶饮用茶 绿茶

New-style tea—Green tea

（征求意见稿）

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

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 等级 1

5 质量要求 1

 5.1 原料要求 1

 5.2 感官要求 1

 5.3 理化指标 2

 5.4 安全指标 2

 5.5 净含量 2

6 试验方法 2

 6.1 感官要求 2

 6.2 理化指标 2

 6.3 安全指标 3

 6.4 净含量 3

7 检验规则 3

 7.1 组批 3

 7.2 取样 3

 7.3 检验 3

 7.4 判定规则 3

8 标志、标签、包装、运输和贮存 4

 8.1 标志标签 4

 8.2 包装 4

 8.3 运输 4

 8.4 贮存 4

参考文献 5

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。

本文件由广西茶叶流通协会、广西标准化协会提出、宣贯并归口。

本文件起草单位：广西标准化协会、广西茶叶流通协会、广西南亚热带农业科学研究所、广西绿异茶树良种研究院、广西大学、横县南方茶厂、广西金花茶业有限公司、广西香菇怡莱茶业有限公司、横州市综合检验检测中心、广西壮族自治区郁江茶厂、广西横州心怡香料有限公司、广西横县迎源茶业有限公司。

本文件主要起草人：蓝冬丽、黄林华、苏子华、罗振平、赖碧云、雷蕾、罗莲凤、谢宏华、梁立会、覃俭、覃秀菊、杨旭萍、蒙小林、宋业昌、宋其凤、赵云雄、刘宝贵、谢宏昭、韦映梅、黄强、蓝东亮、何狄真、刘奕彤、彭菲菲。

新茶饮用茶 绿茶

1 范围

本文件界定了新茶饮用茶绿茶涉及的术语和定义,规定了新茶饮用茶绿茶的质量要求及标志、标签、包装、运输、贮存等方面的要求,描述了相应的检验方法和检验规则。

本文件适用于新茶饮用茶绿茶。

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 包装储运图形符号标志
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 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 23776 茶叶感官审评方法
GB/T 30375 茶叶贮存
GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
GH/T 1070 茶叶包装通则
T/GXTC 0014 新式(现制)茶饮 茉莉花茶基底茶

3 术语和定义

T/GXTC 0014界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

新茶饮用茶 绿茶 new-style tea—green tea

以茶树叶为原料,经杀青、揉捻、干燥等工艺制成,专门用于新茶饮现制场景的绿茶产品。

4 等级

按感官品质和理化指标分为特种、特级、一级、二级、三级、四级、五级。

5 质量要求

5.1 原料要求

绿茶茶坯应符合GB 31608的规定,品质正常,无劣变、无异味,无非茶类夹杂物。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目		等级						
		特种	特级	一级	二级	三级	四级	五级
香气	底香	香气鲜灵、清雅高锐	嫩香尚鲜灵、浓纯	清香纯正	香气尚纯	香气较纯	香气欠纯	香气无鲜、杂
吞咽茶汤前	香气水香	茶香鲜嫩浓郁	茶香鲜嫩清香	茶香清香	茶香纯正	稍有茶香	茶香弱	无茶香
	滋味浓厚度	浓厚鲜爽	鲜醇	浓醇	醇和	平和	稍粗淡	粗淡
	滋味融合度	茶味与牛乳、糖浆融合、协调，层次丰富	茶味与牛乳、糖浆融合、协调，层次丰富	茶味与牛乳、糖浆融合、协调，层次尚丰富	茶味与牛乳、糖浆融合、协调	茶味与牛乳、糖浆尚融合、协调	茶味与牛乳、糖浆不融合	茶味与牛乳、糖浆不融合，互相矛盾
吞咽茶汤后	滋味苦涩度	无苦涩	无苦涩	稍有茶天然苦涩味，能迅速化开	稍有苦涩味，能较快化开	有苦涩味，能化开	有苦涩味，化不开	苦涩味重，化不开
	滋味持久度	茶味持久、愉悦，3 min 仍有茶味	茶味持久，3 min 仍有茶味	茶味尚持久，3 min 后消散	茶味停留适中，2 min 后消散	茶味停留适中，1 min 后消散	茶味停留较短，数十秒消散	茶味停留短，数秒钟消散

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指标						
		特种	特级	一级	二级	三级	四级	五级
水分（质量分数）/%	≤	7.0						
总灰分（质量分数）/%	≤	7.5						
粉末（质量分数）/%	≤	1.0						
水浸出物（质量分数）/%	≥	38.0		36.0		34.0		
茶多酚/%	≥	18.0		16.0		12.0		

5.4 安全指标

应符合GB 31608的规定。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按GB/T 23776中绿茶审评香气的方法评判底香；茶汤100 mL与30 mL液态纯牛乳和8 g全蔗糖糖浆混匀后，按GB/T 23776中审评滋味的方法评判水香、滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 试样的制备

按GB/T 8303的规定执行。

6.2.2 水分

按GB 5009.3的规定执行。

6.2.3 总灰分

按GB 5009.4的规定执行。

6.2.4 粉末

按GB/T 8311的规定执行。

6.2.5 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

6.2.6 茶多酚

按GB/T 8312的规定执行。

6.3 安全指标

按GB 31608的规定执行。

6.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

以每一批投料生产或同一批次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次。同批次产品的品质和规格应一致。

7.2 取样

按照GB/T 8302的规定执行。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验,经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验的项目为感官要求、水分、粉末、净含量。

7.3.2 型式检验

型式检验项目为标准中5.2、5.3规定的项目,型式检验周期每年一次。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式生产后,如原料、工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 长期停产后恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 凡有劣变、有污染、有异味者,该批产品判为不合格。

7.4.2 本文件所规定的产品质量要求的任一项目检验、检测不合格者,该批产品判为不合格。

7.4.3 本文件所规定的产品质量要求的全部项目合格者,该批产品判为合格。

7.4.4 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规定加倍抽样进行不合格项

目的复验，判定结果以复验结果为准。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

8.1.1 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

8.2.1 销售包装应符合 GB 23350 和 GH/T 1070 的要求。

8.2.2 运输包装应符合 GH/T 1070 的要求。

8.3 运输

8.3.1 应符合 NY/T 1999 的规定，运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染、防潮防雨防晒。

8.3.2 不与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装和混运，装卸时应轻装轻卸。

8.4 贮存

应符合GB/T 30375规定。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（2023年国家市场监督管理总局令第70号）
-