

# 团 体 标 准

T/STXX 0001—2019

---

## 石台硒茶 绿茶

Shitai selenium tea—Green tea

(报批稿)

2019 - 10 - 25 发布

2019 - 11 - 25 实施

---

石台县硒产业协会

发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由石台县硒产业协会提出并归口。

本标准起草单位：安徽天方茶业股份有限公司、安徽石台县西黄山茶叶实业有限公司、安徽省日新茶叶实业有限公司、石台依然茶叶专业合作社。

本标准主要起草人：郑孝和、童诚、韩仁甲、杨征红、郑小林、陈卫武、桂南阳。

# 石台硒茶 绿茶

## 1 范围

本标准规定了石台硒茶的术语和定义、产地范围、分级与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和产品召回。

本标准适用于石台硒茶中的绿茶。

## 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/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 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- 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 8309 茶 水溶性灰分碱度测定
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局第75号令[2005]）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

石台硒茶

在石台县境内生长的茶树新梢的芽、叶、嫩茎，经过加工制成的，硒含量符合本标准规定范围内的茶叶。

#### 4 产地范围

石台硒茶产地范围限于安徽省石台县行政区域内(北纬29° 59' ~30° 24' ，东经117° 12' ~117° 59' )的产茶乡镇。具体产地图见附录A。

#### 5 分级与实物标准样

##### 5.1 分级

产品按感官品质分为精品、特一、特二、特三、一级、二级、三级。

##### 5.2 实物标准样

产品各等级均设置实物标准样，为品质的最低界限，每四年换样一次。实物标准样的制备应符合GB/T 18795的规定。

#### 6 要求

##### 6.1 原料要求

6.1.1 原料鲜叶应采自石台县境内生长的茶树。

6.1.2 鲜叶应无劣变、无异味，无明显非茶类夹杂物，且应符合相应的安全标准和有关规定。

##### 6.2 产品基本要求

6.2.1 各品名、规格、等级的产品应符合本标准的要求

6.2.2 品质正常，无异味、无异嗅、无劣变。

6.2.3 产品应洁净，不应含有非茶类夹杂物，不得添加任何外源物质。

##### 6.3 感官指标

##### 6.3.1 理条型绿茶

各等级产品的感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

级 别	外 形	内 质			
		香气	汤 色	滋味	叶 底
精品	单芽肥壮饱满，扁平挺直，显锋，匀齐，翠绿油润，洁净；	嫩香持久，略带兰花香	嫩黄绿，清澈，鲜亮	鲜醇，甘爽	肥厚，匀齐，嫩绿，鲜活
特一	芽头肥壮，匀齐，隐毫，嫩绿润，洁净；	嫩香，持久	嫩黄绿，清澈，明亮	鲜醇，回甘	嫩黄绿，匀，明亮
特二	芽头肥嫩，匀整，毫显，嫩绿，净；	嫩香，高长	淡黄绿，明亮	鲜醇爽	嫩黄绿，匀亮
特三	芽头尚肥，较匀整，毫显，绿润，净；	嫩清香	杏绿，明亮	较鲜醇爽	嫩绿，较匀亮
一级 I	条较紧直，较匀整，绿润，较净	清香	黄绿，亮	醇爽	较嫩匀，绿亮

表 1 (续)

级 别	外 形	内 质			
		香 气	汤 色	滋 味	叶 底
一级 II	条尚紧直, 尚匀整, 较绿润, 较净	清香	黄绿, 较亮	醇厚	较嫩, 尚匀, 绿亮
一级 III	条略弯, 尚匀, 较绿, 尚净	清香	黄绿, 尚亮	尚醇厚	较嫩, 尚匀, 黄绿

## 6.3.2 揉捻型绿茶

各等级产品的感官指标应符合表2的规定。

表2 感官指标

级 别	外 形	内 质			
		香 气	汤 色	滋 味	叶 底
特一	条索紧细, 卷曲, 锋苗显, 白毫显露, 嫩绿润, 匀整, 洁净;	鲜嫩	嫩黄绿, 明亮;	鲜醇	嫩黄绿, 匀亮;
特二	条索较紧细, 卷曲, 有锋苗, 显毫, 嫩绿, 较匀整, 洁净;	嫩香	浅黄绿, 明亮	较鲜醇	嫩绿, 匀亮;
特三	条索尚紧细, 较卷曲, 尚有锋苗, 有毫, 绿润, 较匀整, 净;	嫩清香	浅黄绿, 亮	醇正	嫩绿匀, 较亮;
一级 I	条索紧结, 较卷曲, 有毫, 较匀整; 深绿; 较净	清新、浓郁	浅黄绿	醇厚	较嫩匀, 绿, 较亮;
一级 II	条索较紧结, 尚卷曲, 含毫, 尚匀整; 深绿; 较净	清高	黄绿	浓醇	较嫩匀, 绿,
一级 III	条索尚紧结, 稍卷曲, 含毫, 尚匀; 黄绿; 尚净	清香	黄绿	醇	黄绿, 叶质柔软, 尚匀

## 6.4 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	
	硒茶	富硒茶
硒含量/ (mg/kg)	$\geq 0.090$ ; $< 0.180$	$\geq 0.180$
水分 (质量分数), %	$\leq$	7.0
总灰分 (质量分数), %	$\leq$	7.0
粉末 (质量分数), %	$\leq$	1.0
水浸出物 (质量分数), %	$\geq$	36.0
粗纤维 (质量分数), %	$\leq$	16.0
酸不溶性灰分 (质量分数), %	$\leq$	1.0
水溶性灰分, 占总灰分 (质量分数), %	$\geq$	45.0
水溶性灰分碱度 (以 KOH 计)		$\geq 1.0^a$ ; $\leq 3.0^a$

表 2 (续)

项 目	指 标
水浸出物 (质量分数), %	≥ 36.0
粗纤维 (质量分数), %	≤ 16.0
酸不溶性灰分 (质量分数), %	≤ 1.0
水溶性灰分, 占总灰分 (质量分数), %	≥ 45.0
水溶性灰分碱度 (以 KOH 计)	≥1.0 <sup>a</sup> ; ≤3.0 <sup>a</sup>
茶多酚 (质量分数), %	≥ 11.0
儿茶素 (质量分数), %	≥ 7.0
注: 粗纤维、酸不溶性灰分、水溶性灰分、水溶性灰分碱度、茶多酚、儿茶素为参考指标。	
<sup>a</sup> 当以每 100g 磨碎样品的毫克当量表示水溶性灰分碱度时, 其限量为: 最小值 17.8, 最大值 53.6。	

## 6.5 安全指标

6.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

6.5.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 6.6 食品添加剂

不使用任何食品添加剂。

## 6.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6.8 净含量

定量包装产品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 7 试验方法

### 7.1 感官指标

按 GB/T 23776 的规定执行。

### 7.2 理化指标

7.2.1 硒含量按 GB 5009.93 规定的方法执行。

7.2.2 水分按 GB 5009.3 规定的方法执行。

7.2.3 总灰分、酸不溶性灰分、水溶性灰分按 GB 5009.4 规定的方法执行。

7.2.4 粉末按 GB/T 8311 规定的方法执行。

7.2.5 水浸出物按 GB/T 8305 规定的方法执行。

7.2.6 粗纤维按 GB/T 8310 规定的方法执行。

7.2.7 水溶性灰分碱度按 GB/T 8309 规定的方法执行。

7.2.8 茶多酚、儿茶素按 GB/T 8313 规定的方法执行。

### 7.3 安全指标

- 7.3.1 污染物限量按 GB 2762 规定的方法执行。
- 7.3.2 农药残留限量按 GB 2763 规定的方法执行。

### 7.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

## 8 检验规则

### 8.1 取样

- 8.1.1 取样以“批”为单位，同一批投料生产、同一班次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质和规格一致。
- 8.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行，试样制备按 GB/T 8303 的规定执行。

### 8.2 出厂检验

- 8.2.1 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。
- 8.2.2 出厂检验项目为感官指标、水分、碎末茶、净含量和包装标签。

### 8.3 型式检验

- 8.3.1 型式检验项目为第 6 章要求中的全部项目（参考指标除外），检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：
  - a) 新产品正式批量生产时；
  - b) 如原料、加工工艺等有较大改变，可能影响产品质量时；
  - c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时；
  - d) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

### 8.4 判定规则

- 8.4.1 检验结果全部符合本标准要求的，判该批产品为合格品。
- 8.4.2 凡劣变、有污染、有异味或安全指标中有一项不符合要求的产品，均判为不合格产品。
- 8.4.3 除安全指标外，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。

### 8.5 复检

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检，以复检结果为准。

## 9 标签、标志

- 9.1 预包装产品的标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
- 9.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10 包装、运输、储存和产品召回

应符合GB 14881和GB 31621的规定。



附录 A  
(规范性附录)  
石台硒茶产地范围



图A.1 石台硒茶产地范围图