Q/LCC

青岛崂陈茶业股份有限公司企业标准

Q/LCC 0001S-2021

代替 Q/LCC 0001S-2019

企业标准信息公共服务平台
公开 2021年06月02日 14点43分

崂山绿茶

企业标准信息公共服务平台
公开 2021年06月02日 14点43分

2021-06-02 发布 2021-06-12 实施

青岛崂陈茶业股份有限公司 发布

前　言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准代替 Q/LCC 0001S-2019《崂山绿茶》。

本标准与 Q/LCC 0001 S -2019《崂山绿茶》相比主要变化如下：

——理化指标中铅高于国家标准

本标准由青岛崂陈茶业股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王继寿

本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。

企业标准信息公共服务平台
公开 2021年06月02日 14点43分

企业标准信息公共服务平台
公开 2021年06月02日 14点43分

崂山绿茶

1 范围

本标准规定了崂山绿茶的分级、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以崂山山脉适宜的茶树品种进行栽培，采用精选的茶树嫩芽、叶、嫩茎为原料，经过摊凉、杀青、萎凋、揉捻、干燥、包装等工艺制成的崂山绿茶。

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，仅所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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及其制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及其制品

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定

GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定

GB/T 5009.106 植物性食品中二氯苯醚菊酯残留量的测定

GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定

GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定

GB/T 5009.147 植物性食品中除虫脲残留量的测定

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 粉末碎茶含量的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 23204 茶叶中 519 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB/T 23376 茶叶中农药多残留测定 气相色谱/质谱法

GB/T 23776 茶叶感官评审方法

GB/T 26530 地理标志产品 崂山绿茶

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

国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

企业标准信息公共服务平台 公开 2021年06月08日 14点43分

国家质量监督检验检疫总局[2007]第98号令《食品召回管理规定》

3 分级

按感官品质、质量要求分为：特级、一级、合格；按照鲜叶采摘季节可分为春茶、夏茶、秋茶。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料应采用以茶树的芽、叶、嫩茎；鲜叶应品质正常、无劣变、无异味、不得混有异种植物叶和其它杂质；鲜叶不得添加任何香精等食品添加剂和着色剂；原料应符合GB 2762、GB 2763的规定，禁止采购和使用过剧毒农药的鲜叶。

4.2 生产工艺

4.2.1 卷曲形绿茶：采摘鲜叶摊青→杀青→揉捻→二青→做形炒干→烘干→冷却→包装→检验→入库。

4.2.2 扁形绿茶：采摘鲜叶摊青→杀青→理条→做形→辉干→包装→检验→入库。

4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标（卷曲形绿茶）

项目	指 标		
	特 级	一 级	合 格
条索	肥嫩紧结显锋苗	紧结有锋苗	紧实
整碎	匀整	匀整	尚匀整
色泽	绿润	尚绿润	墨润
净度	匀净	洁净	尚洁净
香气	豌豆香	清香	纯正
滋味	鲜醇	醇厚	尚醇正
汤色	清绿明亮	黄绿尚明亮	绿黄
叶底	芽叶较完整嫩绿明亮	尚嫩尚匀黄绿尚明亮	较多绿黄

表 2 感官指标（扁形绿茶）

项目	指 标		
	特 级	一 级	合 格
条索	扁平、光润、挺直	扁平、挺直	扁平
整碎	匀整	匀整	尚匀整
色泽	绿润	尚绿润	墨润
净度	匀净	洁净	尚洁净
香气	豌豆香	清香	纯正
滋味	鲜醇	醇厚	尚醇正
汤色	清绿明亮	黄绿尚明亮	绿黄
叶底	芽叶较完整嫩绿明亮	尚嫩尚匀黄绿尚明亮	暗绿

企业标准信息公共服务平台 公开 2021年06月02日 14点43分

4.4　理化指标

应符合表2的规定。

表 3　理化指标

项　目		指　标		
		特　级	一　级	合　格
水分/(g/100g)	≤	7.0		7.5
总灰分/(g/100g)	≤	≤7.5		
水浸出物/(g/100g)	≥	36.0	34.0	32.0
粉末/(g/100g)	≤	4.0	5.2	5.5
铅（Pb）/(mg/kg)	≤	4.0		

4.5　农药残留量

应符合 GB 2763 的规定。

4.6　净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5　生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6　检验方法

6.1　感官检验

按GB/T 23776规定的方法测定。

6.2　理化检验

6.2.1　水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2　总灰分

按GB5009.4规定的方法测定。

6.2.3　水浸出物

按GB/T 8305规定的方法测定。

6.2.4　碎末茶

按GB/T 8311规定的方法测定。

6.2.5　铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.6　农药残留量

分别按照GB 2763规定的方法检验。

6.3　净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7　检验规则

7.1　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的规定的方法进行。

7.2　出厂检验

企业标准信息公共服务平台 公开 2021年06月02日 14点43分

崂山绿茶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。出厂检验项目为标签、感官品质、水分、净含量负偏差、碎末茶。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

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

——原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；

——停产3个月以上，恢复生产时；

——出厂检验与上次型式检验有较大差异时；

——市场监督管理部门提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 农药残留量如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718和相关法律法规的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装应符合 GH/T1070 的规定。内包装采用食品塑料袋的应符合 GB 4608.1 和 GB 4608.7 的规定；采用陶瓷容器的应符合 GB 4608.4 的要求；采用食品用纸质包装的应符合 4608.8 的要求；采用金属包装的应符合 4608.9 的要求。各种铝、铁、锡、玻璃、陶瓷罐内壁光滑清洁,。

8.2.2 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味,便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 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。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 崂山绿茶应贮存在干燥、避光、清洁库房中，或者贮存于清洁、干燥、无异味的专用仓库中。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。仓库周围应无异气污染。

8.4.2 在常温条件下，崂山绿茶的保质期为为12个月。

9 召回

应符合《食品召回管理规定》

全国团体标准信息平台 2021年06月02日 14点43分