

ICS 67.140.10  
X 55  
备案号: 54845—2016

# GH

## 中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1115—2015

### 西湖龙井茶

Xihu longjing tea

2015-12-30 发布

2016-06-01 实施

中华全国供销合作总社 发布



## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国茶叶标准化技术委员会(SAC/TC 339)归口。

本标准起草单位:中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、杭州市标准化研究院、杭州西湖龙井茶叶有限公司、杭州茶厂有限公司、杭州顶峰茶业有限公司、杭州西湖龙井茶产业协会、中国农业科学院茶叶研究所、杭州艺福堂茶业有限公司、杭州三和萃茶叶科技有限公司。

本标准主要起草人:翁昆、许燕君、沈红、戚国伟、周美英、胡醒、肖强、商建农、林长安、王洪江、李晓军、石碧鹏。

# 西湖龙井茶

## 1 范围

本标准规定了西湖龙井茶的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。本标准适用于西湖龙井茶。

## 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 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 8304 茶 水分的测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8306 茶 总灰分的测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量的测定

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 18650 地理标志产品 龙井茶

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

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

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令[2005]第75号

国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定 国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号

## 3 术语和定义

GB/T 14487 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**西湖龙井茶** xihu longjing tea

以杭州市西湖风景名胜区和西湖区所辖区域内(见附录 A)的龙井群体、龙井43、龙井长叶茶树品种的芽叶为原料,采用传统的摊青、青锅、辉锅等工艺在当地加工而成的,具有“色绿、香郁、味甘、形美”品质特征的扁形绿茶。

#### 4 产品等级与实物标准样

4.1 产品等级依据感官品质要求分为：精品、特级、一级、二级、三级。

4.2 各产品等级均设置实物标准样，为每个级的最低标准，每三年配换一次。实物标准样制作规程参见附录 B。

#### 5 要求

##### 5.1 基本要求

应符合 GB/T 18650 的规定。

##### 5.2 感官品质

感官品质应符合表 1 的规定。

表 1 感官品质

级 别	外 形				内 质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
精品	扁平光滑、 挺秀尖削、 芽锋显露	匀齐	嫩绿鲜润	洁净	嫩香馥郁 持久	鲜醇甘爽	嫩绿鲜亮、 清澈	幼嫩成朵、匀齐、 嫩绿鲜亮
特级	扁平光滑、 挺直尖削	匀齐	嫩绿鲜润	匀净	清香持久	鲜醇甘爽	嫩绿明亮、 清澈	细嫩成朵，匀齐， 嫩绿明亮
一级	扁平光滑、 挺直	匀整	嫩绿尚鲜润	洁净	清高尚持久	鲜醇爽口	嫩绿明亮	细嫩成朵，嫩绿明亮
二级	扁平尚光 滑挺直	匀整	绿润	较洁净	清香	尚鲜	绿明亮	尚细嫩成朵，绿明亮
三级	扁平、尚光 滑尚挺直	尚匀整	尚绿润	尚洁净	尚清香	尚醇	尚绿明亮	尚成朵，有嫩单片， 浅绿尚明亮

##### 5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求
水分/(质量分数)	≤ 6.5
总灰分/(质量分数)	≤ 6.5
水浸出物/(质量分数)	≥ 36.0
粉末/(质量分数)	≤ 1.0

## 5.4 卫生指标

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 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 感官品质

按 GB/T 23776 规定方法检验。

### 6.2 理化指标

6.2.1 水分按 GB/T 8304 规定的方法测定。

6.2.2 总灰分按 GB/T 8306 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 粉末按 GB/T 8311 规定的方法测定。

### 6.3 卫生指标

6.3.1 污染物限量按 GB 2762 规定的方法测定。

6.3.2 农药残留限量按 GB 2763 规定的方法测定。

### 6.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 取样

7.1.1 取样以批为单位。在生产和加工拼配过程中形成的独立数量的产品为一个批次,同批产品的品质规格一致。

7.1.2 取样按 GB/T 8302 规定执行。

### 7.2 检验

#### 7.2.1 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。出厂检验项目为感官品质、水分、粉末、净含量和标签、标志。

#### 7.2.2 型式检验

型式检验项目为标准中第 5 章要求的全部项目,型式检验周期每年一次。有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

a) 如原料或加工工艺有较大改变,可能影响产品质量时;

- b) 申请使用地理标志产品专用标志或复审时;
- c) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

### 7.3 判定规则

7.3.1 出厂检验时,凡不符合出厂检验项目的产品,均判为不合格产品,不得出厂。

7.3.2 型式检验时,凡不符合本标准第5章规定的产品,均判定该批产品不合格。

### 7.4 复验

对检验结果有争议时,应对留存样进行复验,或同批产品中加倍随机取样复验。重新取样应由交接双方会同进行。对有争议项目进行复验,以复验结果为准。

## 8 标志标签、包装、运输、贮存

### 8.1 标志、标签

标志应符合 GB/T 191 的规定。标签应符合 GB 7718 和《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

### 8.2 包装

应符合 GH/T 1070 的规定。

### 8.3 运输

应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

附录 A  
(规范性附录)  
西湖龙井茶生产区域范围图

西湖龙井茶生产区域范围见图 A.1。



图 A.1 西湖龙井茶生产区域范围图

## 附录 B

(资料性附录)

### 西湖龙井茶实物标准样制作规程

#### B.1 要求

B.1.1 标准样按照本标准分为精品、特级、一级、二级、三级。

B.1.2 标准样按西湖龙井茶分级感官特征制定。

B.1.3 标准样每 3 年更换 1 次。

#### B.2 原料选留

B.2.1 选样单位在春茶期间选留采制正常外形、内质基本符合各级标准要求的有代表性的茶叶。

B.2.2 等级、数量应按计划选足留好。原料选留计划由制样单位根据需要确定。

#### B.3 制样

B.3.1 标准样由制样单位组织有关技术人员制作。

B.3.2 为使各项品质特征达到标准要求,应对原料茶作适当的筛分、选配、拼和。

B.3.3 先试拼标准小样,经审评、几经平衡后,再换配大样,大、小样的品质应相符。

#### B.4 使用

B.4.1 标准样数量有限,使用时要细致。评茶时根据需要选用,用后及时装好,放回低温、干燥的容器内。

B.4.2 放在茶样盘中干看抓样,动作要轻,以免茶条破碎。不要把茶叶拣出和簸样时飘出部分芽、叶,以免标准样水准走样。尽量保持标准样的原有面貌,延长使用时间。

B.4.3 注意避免标准样倒错互混。标准样水平走样后,应及时调换。

#### B.5 贮存

B.5.1 标准样分装,要力求均匀一致,随装随加盖,封粘标准样标签。

B.5.2 使用单位对标准样应有专人保管,置于低温干燥的环境中,防止受潮变质。