

T/CNGMA

团 体 标 准

T/CNGMA 016—2025

怀集味道 蓝钟岳山绿茶

Huaiji flavor of Lanzhong Yueshan 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。

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

广东省制造业协会 发布

目 次

前言	III
引言	IV
1 范围	5
2 规范性引用文件	5
3 术语和定义	5
4 分类和等级	5
4.1 分类	5
4.2 等级	5
5 要求	6
5.1 茶园种植	6
5.1.1 茶园环境	6
5.1.2 立地条件	6
5.1.3 采摘	6
5.1.4 鲜叶要求	6
6 原料要求	6
6.1 绿茶	6
6.2 生产工艺	6
6.3 工艺要求	6
6.4 感官要求	6
6.5 理化指标	6
6.6 卫生要求	7
7 试验方法	7
7.1 感官品质	7
7.2 理化指标	7
7.2.1 试样的制备	7
7.2.2 水分	7
7.2.3 总灰分	7
7.2.4 粉末	7
7.2.5 水浸出物	7
7.2.6 水溶性灰分	7
7.2.7 水溶性灰分碱度	7
7.2.8 酸不溶性灰分	7
7.2.9 粗纤维	7
7.2.10 茶多酚和儿茶素	8
7.2.11 游离氨基酸总量	8
8 检验规则	8
8.1 抽样	8

8.2 检验	8
8.2.1 出厂检验	8
8.2.2 型式检验	8
8.2.3 净含量检验	8
8.2.4 组批	8
8.2.5 首次批量生产前;	8
8.3 判定	8
9 标志、包装、运输、贮存	8
9.1 标志	8
9.2 包装	9
9.3 运输	9
9.4 贮存	9
参考文献	10

前 言

本文件按照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。

本文件由仲恺农业工程学院提出。

本文件由广东省制造业协会归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件为首次发布。

引 言

绿茶以其清新自然、富含健康因子的特质，深受广大消费者的钟爱。在岭南大地的怀抱中，蓝钟镇的岳山凭借独特的地理风貌，宛如隐匿于尘世的茶之桃源。此地峰峦叠嶂、云雾缭绕，优质的土壤与温润的气候条件交织，为茶树生长营造出近乎天成的绝佳环境，由此孕育出风味卓然的蓝钟岳山绿茶。当今，茶产业蓬勃发展，市场愈发多元，消费者对于茶叶品质、特色与安全性的要求与日俱增。琳琅满目的茶产品涌入市场，在为消费者提供丰富选择的同时，也带来了品质甄别难的困扰。为捍卫蓝钟岳山绿茶的品质声誉，凸显其地域特色，让这份来自山水间的馈赠精准触达茶友，同时推动本地绿茶产业迈向规模化、规范化、品牌化的新征程，制定专属的团体标准已然刻不容缓。

本文件汇聚了蓝钟当地茶农世代相传的种植智慧、制茶匠人精湛娴熟的工艺结晶，还兼顾现代茶叶科学研究成果与前沿生产管理理念。它恰似一把精准的度量衡，将细致规范蓝钟岳山绿茶从茶园管理、鲜叶采摘，到制茶工艺、成品包装、仓储物流等全流程环节，为蓝钟岳山绿茶赋予独一无二的品质“身份证”，助力这一地方瑰宝在茶界舞台绽放更为耀眼的光彩，开启传承与发展的崭新篇章。

怀集味道 蓝钟岳山绿茶

1 范围

本文件规定了蓝钟岳山绿茶的术语和定义、原料要求、生产工艺、感官要求、理化指标、卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存等要求；旨在规范蓝钟岳山绿茶的生产、加工、质量控制及市场流通等环节，确保产品的品质、安全性和文化传承性，促进蓝钟岳山绿茶产业的健康发展。

本文件适用于以怀集县蓝钟镇为主要产区的蓝钟岳山绿茶生产企业及相关单位。

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 包装储运图示标志
- 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/T 30375 茶叶贮存
- GH/T 1070 茶叶包装通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蓝钟岳山绿茶 Lanzhong Yueshan green tea

指蓝钟茶，因产地多在岳山一带，便也称为“岳山茶”或“齐岳茶”。岳山地处怀集县蓝钟镇，山高云雾重，空气清新，昼夜温差大，茶叶生长期长。所产的嫩叶叶厚色泽金黄，采用传统古法结合现代科技工艺，色绿汤明，香浓，味醇回甘。

3.2

古法工艺 traditional craftsmanship

遵循古法，用现代科技与人工相结合主产，不施化肥、不打药，绿色环保。历经采摘、日光萎凋、室内萎凋、揉捻做形、发酵、初烘、包揉整形、复烘、定型、干燥、焙火提香等十多道工序，制作出来的茶叶含丰富的茶多酚，耐泡，茶味清香，入口留甘。

4 分类和等级

4.1 分类

按外形特征和加工工艺不同分为卷曲形茶、扁形茶、针形茶三大类。

4.2 等级

按感官品质和理化指标不同分为特级、一级和二级。

5 要求

5.1 茶园种植

5.1.1 茶园环境

环境条件应满足 NY/T 5010 的要求。

5.1.2 立地条件

土壤pH 值为 5.5~7.0, 有机质含量 ≥ 10 g/kg, 土层厚度 ≥ 60 cm, 地下水位 ≤ 100 cm。

5.1.3 采摘

每年 4 月下旬至 6 月下旬为采摘期, 采摘单芽至一芽二叶的芽叶。

5.1.4 鲜叶要求

茶树芽、叶、嫩茎外观正常, 鲜叶无劣变、无异味, 不含非茶类杂物。

6 原料要求

6.1 绿茶

应选用当地岳山茶园种植的芽、叶、嫩茎为原料, 无霉变、无虫害, 符合国家相关食品安全标准。

6.2 生产工艺

摊青→杀青→揉捻→炒二青→辉干→提香→包装→入库。

6.3 工艺要求

6.3.1 摊青: 时间 6 h~8 h, 期间要轻翻 2 次~3 次。当鲜叶变软, 开始透发清香, 含水量 70%左右时即可, 立即停止摊放。

6.3.2 杀青: 杀青温度为 280℃~300℃, 持续 2 min~3 min。杀青适度标准为色泽变暗, 青气挥发, 清香显露, 茶叶用手紧握成团, 松手慢慢散开, 略有粘性。

6.3.3 揉捻: 时间在 40 min~60 min, 成条率在 80%以上, 细胞破坏率 45%~55%。

6.3.4 做形(压扁): 温度控制在 160℃左右, 时间 10 min~12 min, 含水量在 40%左右。

6.3.5 理条: 温度控制在 180℃左右, 时间 8 min~10 min, 茶条成形率在 90%以上, 含水量在 40%左右。

6.3.6 炒二青: 温度控制在 150℃左右, 时间 10 min~15 min, 含水量控制在 40%左右。

6.3.7 辉干: 锅温 100℃~120℃, 时间 20 min~25 min, 含水量控制在 6%以内。

6.3.8 搓条烘干: 温度 110℃~120℃, 时间为 10 min 左右, 含水量控制在 20%左右。

6.3.9 提香: 温度 80℃~90℃, 时间 20 min~25 min, 含水量控制在 6%以内。

6.4 感官要求

无劣变, 无异味, 无非茶类夹杂物、添加剂, 蓝钟岳山绿茶的感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 蓝钟岳山绿茶的感官指标

外形				内质			
条索	色泽	整碎	净度	香气	汤色	滋味	叶底
紧实有锋苗	绿润	匀整	匀净	清香	嫩绿明亮	鲜醇	嫩绿明亮

6.5 理化指标

理化指标应当符合表 2 的规定。

表 2 理化项目和指标

项目	指标
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）/%	≥ 34.0
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）（质量分数）/%	≥1.0 a; ≤3.0 a
茶多酚（质量分数）/%	≥ 11.0
儿茶素（质量分数）/%	≥ 7.0
注1：茶多酚、儿茶素、水溶性灰分、水溶性灰分碱度、酸不溶性灰分、粗纤维为参考指标。	
注2： ^a 当以每100 g磨碎样品的毫克当量表示水溶灰分碱度时，其限值为：最小值17.8；最大值53.6。	

6.6 卫生要求

- 6.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
6.6.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

7 试验方法

7.1 感官品质

按 GB/T 23776 的规定执行。

7.2 理化指标

7.2.1 试样的制备

按 GB/T 8303 的规定执行。

7.2.2 水分

按 GB/T 8304 的规定执行。

7.2.3 总灰分

按 GB/T 8306 的规定执行。

7.2.4 粉末

按 GB/T 8311 的规定执行。

7.2.5 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

7.2.6 水溶性灰分

按 GB/T 8307 的规定执行。

7.2.7 水溶性灰分碱度

按 GB/T 8309 的规定执行。

7.2.8 酸不溶性灰分

按 GB/T 8308 的规定执行。

7.2.9 粗纤维

按 GB/T 8310 的规定执行。

7.2.10 茶多酚和儿茶素

按 GB/T 8313 的规定执行。

7.2.11 游离氨基酸总量

按 GB/T 8314 规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 抽样

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。

8.2 检验

8.2.1 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、水分粉末和净含量。

8.2.2 型式检验

型式检验项目为第七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) 如原料有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时，按照 GB/T 14456.1-2017 执行；
- c) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

8.2.3 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

8.2.4 组批

采用同一种原料，按照相同工艺加工的同一等级、同一种类的茶叶为一批。

8.2.5 首次批量生产前；

- a) 原料、工艺、生产机具有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产一年以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家市场监督管理总局提出进行型式检验要求时。

8.3 判定

8.3.1 检验结果全部符合本文件规定技术要求的，判定该批产品为合格。

8.3.2 凡有劣变、有污染、有异味的产品，均判为不合格产品。

8.3.3 理化指标有一项及以上不合格或感官指标不符合判定级别的，应在原批产品中加倍抽取样本复检。若抽取样本检验结果符合要求，则判定该批产品合格。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。

8.3.4 对检验结果有争议的，应对留存样进行复检，或同批产品中重新按 GB/T 8302 的规定加倍抽样，重新抽样应由争议双方会同进行，对有争议项目进行复检，以复检结果为准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

包装容器应干燥、清洁、无异味、无毒。包装要牢固、防潮、整洁。接触茶叶的包装材料应符合 GB/T 1070 的规定。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

9.3 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、防曝晒。装卸时轻装轻卸，防撞击，防重压，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装混运。

9.4 贮存

应贮存于清洁、干燥、阴凉、无异味、温度 10℃以下、相对湿度 50%以下的专用仓库中，离地离墙存放，仓库周围应无异味或其它扩散性污染源。应符合 GB/T 30375 的规定。贮存仓库不得使用化学合成的杀虫剂、灭鼠剂及防霉剂。

参 考 文 献

- [1] GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
 - [2] GB/T 30375 茶叶贮存
-