ICS 67.140.10
CCS X 55

T/CS

# 团 体 标 准

T/CS 660—2026

# 峡山绿茶

Xiashan green tea

2026－09－20 发布 2026－09－20 实施

中国商品学会 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　分类 ..... 1
5　技术要求 ..... 1
6　试验方法 ..... 2
7　检验规则 ..... 3
8　标识、包装、运输和贮存 ..... 4

# 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。

本文件由凤庆县峡山茶业有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：凤庆县峡山茶业有限公司、云南农业大学、昆明理工大学、临沧市检验检测认证院、临沧市农业农村局、凤庆县地方产业发展服务中心、凤庆县科技成果转化中心、凤庆县乡村振兴服务中心、云南木本油料（核桃）全产业链创新研究院、凤庆县滇红建设投资开发集团有限责任公司、云南凤庆三仟山茶业有限公司、中国铁塔股份有限公司临沧市分公司、北京联合利来企业管理有限公司。

本文件主要起草人：李绍聪、李国伟、李艳芹、王白娟、王兴华、邓秀娟、罗荣、袁勇、李荣生、张顺昌、李光云、陈胜娟、聂红莲、罗玉芳、杨大庆、施宏媛、姚占辉、杨祖康、范金余、顾孟霞。

# 峡山绿茶

## 1 范围

本文件规定了峡山绿茶的分类、技术要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。

本文件适用于产自云南省凤庆县峡山片区，以凤庆大叶种茶树春季鲜叶为原料，经摊青、滚筒高温杀青、揉捻、分阶段烘干工艺制成的条形烘青大叶种绿茶。

## 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 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 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/T 14456.1 绿茶 第 1 部分：基本要求

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

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》国家市场监督管理总局令第 70 号（2023）

《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第 123 号

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 分类

产品按感官分为特级、一级和二级。

## 5 技术要求

### 5.1 感官要求

#### 5.1.1 基本要求

应符合 GB/T 14456.1 的规定。

### 5.1.2 感官品质

应符合表 1 的规定。

**表 1 感官要求**

| 级别 | 项目 | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 外形 | | | | 内质 | | | |
| | 条索 | 整碎 | 净度 | 色泽 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 肥嫩紧实有锋苗 | 匀整 | 稍有嫩茎 | 青绿润白毫显露 | 嫩香浓郁 | 浓厚鲜爽 | 翠绿明亮 | 肥嫩匀黄绿明亮 |
| 一级 | 肥壮紧实 | 匀整 | 有嫩茎 | 青绿尚润有白毫 | 嫩浓 | 浓厚 | 翠绿尚亮 | 肥厚黄绿尚亮 |
| 二级 | 尚肥壮 | 尚匀整 | 有茎梗 | 青绿 | 纯正 | 浓醇 | 翠绿 | 尚嫩匀黄绿 |

## 5.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

**表 2 理化指标**

| 项目 | 指标 |
|---|---|
| 水分（质量分数）/% | ≤7.0 |
| 总灰分（质量分数）/% | ≤6.5 |
| 粉末（质量分数）/% | ≤1.0 |
| 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）（质量分数）/% | ≥1.0[a]；≤3.0[a] |
| 茶多酚（质量分数）/% | ≥16.0 |
| 儿茶素（质量分数）/% | ≥11.0 |
| [a] 当以每 100 g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 17.3；最大值 53.6。 | |

## 5.3 卫生指标

5.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.3.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 5.4 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 感官指标

按 GB/T 23776 的规定执行。

## 6.2 理化指标

### 6.2.1 试样制备

试样制备按 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 粗纤维

按 GB/T 8310 的规定执行。

#### 6.2.7 酸不溶性灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

#### 6.2.8 水溶性灰分

按 GB/T 8309 的规定执行。

#### 6.2.9 水溶性灰分碱度

按 GB/T 8309 的规定执行。

#### 6.2.10 茶多酚、儿茶素

按 GB/T 8313 的规定执行。

### 6.3 卫生指标

6.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。
6.3.2 农药残留限量检验按 GB 2763 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 取样

7.1.1 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。
7.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定进行。

### 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、水分、粉末、总灰分和净含量。

#### 7.2.2 型式检验

7.2.2.1 有下列情况之一时，应进行型式检验：

a) 正常生产时，每年检验 1 次；
b) 如原料有较大改变，或茶园周围环境有较大改变，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。

7.2.2.2 型式检验项目为第 5 章中的全部项目。

### 7.3 判定规则

本文件要求的全部检验项目，任一项不符合规定的产品均判为不合格。

### 7.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样或在同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

## 8 标识、包装、运输和贮存

### 8.1 标识

产品的标志应符合 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

产品的包装应符合 GH/T 1070 的规定。

### 8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒、防蛀措施。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 8.4 贮存

产品的贮存应符合 GB/T 30375 的规定。