ICS 67.140.10
CCS X 55

T/CS

团 体 标 准

T/CS 433—2026

抹茶用原料碾茶

Matcha-grade tencha

2026 — 08 — 07 发布 2026 — 08 — 07 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　原料要求 2
5　分类、分级与实物标准样 2
6　技术要求 2
6.1　感官要求 2
6.2　理化指标 3
6.3　其他污染物限量 3
6.4　农药残留限量 3
6.5　净含量及允许短缺量 3
7　检验规则 3
7.1　检验分类 3
7.2　组批 3
7.3　抽样 3
7.4　出厂检验 3
7.5　型式检验 4
7.6　判定规则 4
8　标志标签、包装、运输和贮存 4
8.1　标志标签 4
8.2　包装 4
8.3　运输 4
8.4　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。

本文件由杭州茗宝生物科技有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：杭州茗宝生物科技有限公司、杭州抹源茶业科技有限公司、上海屹存食品有限公司、江南大学、北京华测食农认证服务有限公司、天津科技大学、杭州径山森伴园茶业有限公司。

本文件主要起草人：叶群、叶无瑕、张英东、熊一脉、钱和、孙静、汪建明、段炎传、徐新伟、石妆媚、龚舒蓓、王思溥、汪洁琼、余婷婷、余强、华顺、郭亚辉、李会、蔡虹、杨晨、乔叶宁、胡海玥。

抹茶用原料碾茶

1 范围

本文件规定了抹茶用原料碾茶的原料要求、分类、分级与实物标准样、技术要求、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以茶树鲜叶为原料，经遮阴栽培管理后采摘，采用蒸汽（或热风）杀青、冷却散茶、烘干、梗叶分离、复烘、除杂等工艺加工制成，作为抹茶加工原料的绿茶。

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 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 5009.110 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中242种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱—质谱联用法

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 23193 茶叶中茶氨酸的测定 高效液相色谱法

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

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/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

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

碾茶 tencha

以适制茶树鲜叶为原料，采用遮阴覆盖栽培管理的茶园鲜叶，经蒸汽杀青、干燥、梗叶分离等工艺加工制成的片状干茶。根据加工需要，可包括贮青、切叶等预处理工序。

3.2

蒸青碾茶 steam-treated tencha

以适制茶树鲜叶为原料，经遮阴等栽培管理后采摘，并根据需要进行预处理，采用饱和蒸汽作为热介质进行杀青，经冷却、干燥、梗叶分离等工艺加工制成的片状干茶。

3.3

混合蒸青碾茶 hybrid steam-treated tencha

以适制茶树鲜叶为原料，经遮阴等栽培管理后采摘，并根据需要进行预处理，采用蒸汽与热风组合方式进行杀青，经冷却、干燥、梗叶分离等工艺加工制成的片状干茶。

3.4

覆盖香 shaded aroma

茶树鲜叶经遮阴覆盖栽培后加工形成的碾茶所特有的香气特征，表现为鲜爽、细腻，并具有可令人愉悦等特征气息。

4 原料要求

4.1.1 原料应选用适制抹茶用碾茶的茶树品种鲜叶，宜采用遮阴覆盖栽培方式进行生产管理。

4.1.2 芽、叶及嫩茎应新鲜、完整，无劣变、无机械损伤；用于同批次加工的鲜叶，其嫩度、匀度、净度和新鲜度应保持一致。

4.1.3 鲜叶采摘应符合相应嫩度要求，以驻芽初展，茶茎易折断为宜，不应混入老叶、病虫叶及非适制原料。

4.1.4 原料应具有良好的综合色泽和品质特征，不应存在异味或不良气味。

4.1.5 原料中不应含有非茶类夹杂物，不应进行着色处理，不应添加任何非茶物质或添加剂。

5 分类、分级与实物标准样

5.1.1 按生产工艺不同，碾茶分为蒸青碾茶和混合蒸青碾茶两类。

5.1.2 按产品品质等级划分，碾茶分为特级、一级、二级。

5.1.3 各等级产品均应设置实物标准样，其品质应作为该等级产品的最低限要求；实物标准样宜每两年更换一次。实物标准样的制备应符合 GB/T 18795 的规定。

6 技术要求

6.1 感官要求

6.1.1 蒸青碾茶

蒸青碾茶感官要求应符合表1的规定。

表 1 蒸青碾茶感官要求

项目	要求			试验方法
	特级	一级	二级	
外形	呈片状，浓绿，匀净	呈片状，绿，较匀净	呈片状，黄绿，尚匀净	GB/T 23776
汤色	青绿明亮	绿明亮	黄绿亮	
香气	覆盖香显著或嫩玉米香	有覆盖香	炉香、清甜香	
滋味	鲜醇	醇正	平和	
叶底	鲜绿、嫩匀	绿、嫩尚匀	黄绿、尚匀	

6.1.2 混合蒸青碾茶

混合蒸青碾茶感官要求应符合表2的规定。

表 2　混合蒸青碾茶感官要求

项目	要求			试验方法
	特级	一级	二级	
外形	呈片状，鲜绿，匀净	呈片状，绿，较匀净	呈片状，黄绿，尚匀净	GB/T 23776
汤色	绿明亮	黄绿明亮	黄绿	
香气	有覆盖香	炉香、清甜香	纯正	
滋味	鲜醇	醇正	平和	
叶底	鲜绿、嫩匀	绿、嫩尚匀	黄绿、尚匀	

6.2　理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表 3　理化指标

项目	要求			试验方法
	特级	一级	二级	
水分/（g/100g）	≤6.0			GB 5009.3
总灰分/（g/100g）	≤8.0			GB 5009.4
粉末（≤40 目）/（质量分数）	≤6.0			GB/T 8311
茶氨酸总量/（质量分数，%）	≥1.5	≥1.0	≥0.5	GB/T 23193
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤4.5			GB 5009.12
六六六总量/（mg/kg）	≤0.2			GB/T 5009.19
滴滴涕总量/（mg/kg）	≤0.2			GB/T 5009.19
三氯杀螨醇/（mg/kg）	≤0.01			GB 23200.113
氰戊菊酯/（mg/kg）	≤0.1			GB/T 23204
氟氰戊菊酯/（mg/kg）	≤20			GB/T 23204
氯氰菊酯/（mg/kg）	≤20			GB/T 23204
氯菊酯/（mg/kg）	≤20			GB/T 23204
溴氰菊酯/（mg/kg）	≤10			GB/T 5009.110
乙酰甲胺磷/（mg/kg）	≤0.05			GB/T 5009.103
杀螟硫磷/（mg/kg）	≤0.5			GB/T 5009.20

6.3　其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

6.4　农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

6.5　净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

7　检验规则

7.1　检验分类

检验应分为出厂检验和型式检验。

7.2　组批

产品均以批为单位，同批同级碾茶品质应一致。

7.3　抽样

抽样应按GB/T 8302规定执行。

7.4　出厂检验

每批产品出厂前应对感官品质、水分进行检验，若定量包装还需检验净含量。检验合格后由质量管理部门出具出厂检验报告方可出厂。

7.5 型式检验

7.5.1 正常生产时每半年应进行一次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

a) 新产品试制定型鉴定；
b) 原料产地或生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
c) 连续停产三个月以上恢复生产时；
d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
e) 国家食品质量监督管理部门提出型式检验要求时。

7.5.2 型式检验项目为本文件第 6 章全部项目。

7.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。有 2 项（含 2 项）以上不合格时则判定该产品不合格，若有一项不合格时，可加倍抽样复验，复验合格则判定为该批产品合格。供需双方对检验结果有争议时，应对保样进行复检，或在同批产品中按 GB/T 8302 规定双倍取样，对有异议的项目复检，以复检结果为准，如意见仍不一致，可封样送法定质量检验机构仲裁。

8 标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

产品包装物上应具有清晰、牢固的标志。预包装食品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识监督管理办法》的规定。

8.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准或有关管理规定。产品包装应符合GB 23350和GH/T 1070的要求。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应保持清洁、卫生，运输过程中应采取防雨、防晒措施，不应与有毒、有害、有异味的物品混装混运。

8.3.2 装运过程中应规范操作，不应摔撞，应保持产品及包装完整。装卸过程中应轻装轻卸，不应丢掷。运输包装应符合 GH/T 1070 的要求。

8.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、避光的冷藏或低温环境中。产品不应与有毒、有害或有异味的物品同库贮存。贮存条件应符合GB/T 30375的相关规定。