

ICS 67.140.10
CCS X 55

Q/ZGCY

浙江顾渚山茶业有限公司企业标准

Q/ZGCY 001S—2026

长兴紫笋贡茶 顾渚贡焙

2026-2-1 发布

2026-3-1 实施

浙江顾渚山茶业有限公司 发布

前 言

本文件依据 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。

本文件由浙江顾渚山茶业有限公司提出。

本文件起草单位：浙江顾渚山茶业有限公司。

本文件主要起草人：姚剑、张中义、杨健、李闻、李倩、董佳翱、薛美琴、任泽涛。

本文件审定人员：龚淑英、范方媛

长兴紫笋贡茶

顾渚贡焙

1 范围

本文件规定了长兴紫笋贡茶 顾渚贡焙的术语与定义、产品分类和等级、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于长兴紫笋贡茶。

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- 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 8311 茶 粉末与碎茶含量测定
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- 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/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 中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

素水兰香

以长兴县紫笋茶古茶山区域内紫笋群体种等茶树品种的鲜叶或适制的茶树品种鲜叶为原料，经摊青、蒸汽杀青、风凉脱水、烘焙等工艺制成的绿茶产品。

3.2

紫笋贡焙

以长兴县紫笋茶古茶山区域内紫笋群体种等茶树品种鲜叶为原料，经摊放、蒸汽杀青、揉捻、烘闷、干燥、烘焙等工艺制成的黄茶产品。

3.3

贡焙长红

以长兴县内紫笋群体种、龙井 43、浙农 117、鸠坑早等适制的茶树品种的鲜叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、干燥、烘焙等工艺制成的红茶产品。

3.4

贡焙胜雪

以长兴县紫笋茶古茶山区域内紫笋群体种等茶树品种的鲜叶为原料，经萎凋、日晒、烘焙等工艺制成的白茶产品。

3.5

贡焙金饼

以长兴县内紫笋群体种、龙井 43、浙农 117 等适制的茶树品种的鲜叶为原料，以《茶经》三之造里记载的“七经目”的制茶流程经蒸汽杀青、捣拍、做形、干燥、烘焙等工序加工而成的饼形茶。

3.6

紧压型

以素水兰香、紫笋贡焙、贡焙长红、贡焙胜雪为原料，经整理、拼配、蒸压定型、干燥等工序制成的产品。

4 产品分类和等级

4.1 产品按照原料、加工工艺及感官品质要求的不同，分为素水兰香、紫笋贡焙、贡焙长红、贡焙胜雪、贡焙金饼和紧压型。

- 4.2 素水兰香分为超特级、特级、一级。
- 4.3 紫笋贡焙分为超特级、特级、一级、二级、三级。
- 4.4 贡焙长红分为特级、一级、二级、三级。
- 4.5 贡焙胜雪分为一级、二级。
- 4.6 贡焙金饼分为特级、一级。
- 4.7 紧压型不分级。

5 要求

5.1 感官指标

5.1.1 基本要求

具有正常的色、香、味，不含有非茶类物质和添加剂，无异味、无异嗅、无劣变。

5.1.2 感官指标

素水兰香的感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 素水兰香感官指标

级别	外形	汤色	香气	滋味	叶底
超特级	兰花形，芽毫较壮结，有毫，匀整，嫩绿润	嫩黄明亮	花香，馥郁	甘润、鲜爽	细嫩多芽成朵，匀齐，嫩黄明亮
特级	兰花形，有毫，较嫩绿润	嫩黄明亮	清高，有花香	甘醇、鲜爽	较细嫩成朵，较匀齐，黄绿明亮
一级	自然朵形，微曲，略有毫，绿尚润	较嫩绿明亮	清香	醇和	较嫩软成朵，黄绿，较明亮

紫笋贡焙的感官指标应符合表 2 的规定。

表 2 紫笋贡焙感官指标

级别	外形	汤色	香气	滋味	叶底
超特级	条索细紧略卷曲、锋苗显、有毫、匀整，嫩黄，润	杏黄明亮	馥郁，蜜薯甜香带花香	醇厚、甘鲜	细嫩多芽较成朵，杏黄明亮
特级	条索紧结略卷曲，有毫、较匀整，黄褐较润	杏黄明亮	馥郁，花蜜香显	醇厚、甘甜	尚细嫩多芽，尚匀齐，黄明亮
一级	条索较紧结略卷曲，略有毫、尚匀整，褐尚润	黄亮	高爽，带甜薯香	醇厚、甘爽	嫩软，略有芽，尚匀齐，黄亮
二级	条索尚紧结、略曲，尚匀整，褐	黄亮	较高爽，有甜香	醇爽	嫩软、尚匀齐、黄亮
三级	条索紧实略卷曲，尚匀整，褐	黄较亮	尚高，有甜香	尚醇	尚嫩软，黄较亮

贡焙长红的感官指标应符合表 3 的规定。

表 3 贡焙长红感官指标

级别	外形	汤色	香气	滋味	叶底
特级	细紧、略卷曲、有金毫、匀净、乌润	红明亮	高甜、较馥郁	鲜甜、甘润	细嫩多芽、匀齐、红明亮
一级	较细紧、略卷曲、匀整、乌润	红明亮	清甜持久	甜醇	嫩匀多芽、较匀齐、红明亮
二级	紧结、略曲、较匀整、乌较润	较红亮	清甜	醇和	嫩软、尚匀齐、红亮
三级	尚紧、略曲、尚匀，乌尚润	尚红明	纯正	尚醇	尚嫩匀、尚红明

贡焙胜雪的感官指标应符合表 4 的规定。

表 4 贡焙胜雪感官指标

级别	外形	汤色	香气	滋味	叶底
一级	芽叶连枝，芽毫尚壮，叶缘垂卷，褐绿	黄亮	蜜香显，带清香	醇厚、清甜	芽叶成朵，芽心多，叶张肥嫩，黄绿
二级	芽叶连枝、毫心尚显、褐绿	橙黄	清甜，有蜜香	较醇厚、清甜	芽叶较成朵，有芽心，叶张尚嫩，黄绿，稍有红张

贡焙金饼的感官指标应符合表 5 的规定。

表 5 贡焙金饼感官指标

级别	外形	汤色	香气	滋味	叶底
特级	同心圆形，周正，墨绿，光润	嫩黄明亮	谷蜜香，馥郁	甘醇鲜爽	同心圆，完整不散，黄绿
一级	同心圆形，周正，墨绿，较润	黄亮	高爽	较醇爽	同心圆，完整不散，黄绿

紧压型茶的感官指标应符合表 6 的规定。

表 6 紧压型茶感官指标

指标	要求
外形	外形端正匀整、松紧适度、表面平整、无脱层、色泽具有该产品应有的色泽。
内质	具有该产品应有的内质汤色、香气、滋味和叶底特征。

5.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	素水 兰香	紫笋 贡焙	贡焙 长红	贡焙 胜雪	贡焙 金饼	紧压 型
水分/（g/ 100g） ≤	6.0			7.0	7.0	8.5
总灰分（以干物质计）/（g/100g） ≤	6.5			6.5	6.5	6.5
粉末（质量分数）/% ≤	1.0			1.0	/	/
水浸出物（质量分数）/% ≥	36.0			32.0	36.0	36.0

5.3 安全指标

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 和 GB 2763.1 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 检验方法

6.1 感官品质

按 GB/T 23776 的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2.2 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.3 总灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.4 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。

6.2.5 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。

6.3 安全指标

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 和 GB 2763.1 的规定执行。

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 以“批”为单位。在加工过程中形成的独立数量、且规格一致的产品为一个批次。

7.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经检验合格后，方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、净含量、粉末和标签。

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，如原料或加工工艺有较大的改变，可能影响产品质量时亦应进行型式检验。

7.3 判定规则

7.3.1 出厂检验时，凡符合出厂检验项目规定的产品，则判该批产品合格。

7.3.2 型式检验时，任一项不符合本文件第 5 章要求规定的产品，则判定该批产品不合格。

7.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样进行不合格项目的复验，或在同批产品中加倍随机取样复验，以复验结果为准。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。产品标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

应符合 GB 23350 和 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。

9 保质期

在符合本标准规定的包装、运输和贮存条件下且包装完好，产品的保质期按照产品包装标注执行。

参 考 文 献

- [1] 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规章 **【2023】** 第 70 号.
 - [2] 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.
-