

Q/GC

贵州省食品安全企业标准

Q/GC 0005S-2021

抹茶

2021-03-10 制订

2021-03-30 实施

贵州贵茶（集团）有限公司 发布

前 言

本文件按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》制定。

本标准由贵州贵茶（集团）有限公司提出。

本标准由贵州贵茶（集团）有限公司负责起草。

本标准主要起草人：胡清爽、牟春林、华连著、韦勇、白志文、王宜文

张廷宏、汪璐、周宇、田小青、张光宇、吴远卒、钟进。

本标准适用于贵州贵茶（集团）有限公司及下属单位：贵州铜仁贵茶茶业股份有限公司、贵州久安古茶树茶业有限公司、贵州凤冈贵茶有限公司等，以及委托加工单位生产的“抹茶”。

抹 茶

1 范围

本标准规定了抹茶的术语和定义、分级与实物样、原料（茶青）要求、产品要求、检验方法、检验规则及标志标签、包装、运输与贮存等要求。

本标准适用于“抹茶”。

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 2673 食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

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/T 5009.176 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 23193 茶叶中茶氨酸的测定 高效液相色谱法

GB/T 34778 抹茶

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/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 30375 茶叶贮存

GH/T 1070 茶叶包装通则

NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 14487 确定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 抹茶 Matcha

选用适制抹茶的茶树品种，采用覆盖栽培的茶树鲜叶经蒸汽杀青后、未经揉捻、辐射热方式烘烤干燥制成的叶片为原料，经研磨工艺加工而成的微粉状茶产品。

3.2 覆盖香 Aroma of shaded tea

茶树经遮阴覆盖后加工制作成的抹茶产品所特有的鲜香细腻或有海苔香的特征香气

4 分级与实物样

- 4.1 抹茶分为二个等级：特级、一级。
- 4.2 产品的每一等级均设实物标准样，其品质为各级茶品质的最低限，每两年更换一次，必要时可提前或推后。标准样制备按 GB/T18795 规定执行。

5 原料（鲜叶）要求

- 5.1 质量要求
- 原料（鲜叶）质量要求应符合表 1 规定。
- 表 1 原料（鲜叶）质量要求

项 目	质量要求
嫩 度	通过覆盖遮阳，全开展叶、无芽，长度约 20cm
净 度	同一批加工的茶青品种相同，少见老梗、老片，不得有非茶类夹杂物
新鲜度	茶青鲜活，无病变叶，无红梗红叶

- 5.2 运输要求
- 使用透气良好的清洁器具装运茶青，运输茶青的车辆必须清洁，不得日晒雨淋，不得与有异气味、有毒物品混装，不得紧压，保持茶青鲜活无劣变。

6 产品要求

- 6.1 产品基本要求
- 6.1.1 品质正常、无劣变、无异气味。
- 6.1.2 无非茶类夹杂物。
- 6.1.3 不添加任何物质。
- 6.2 感官品质
- 产品感官品质应符合表 2 规定。

表 2 感官品质要求

级别	外 形		内 质		
	色 泽	颗粒	香气	汤色	滋味
特级	翠绿明亮	柔软细腻均匀	覆盖香显	浓绿	纯爽味浓
一级	绿亮	细腻均匀	带覆盖香	绿	纯正味浓

6.3 理化指标

理化指标应符合表 3 规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标	
	特级	一级
粒度（D60）	18 μm	
水分（质量分数）% ≤	6.0	
总灰分（质量分数）% ≤	8.0	
茶氨酸总量（质量分数）% ≥	1.0	0.5
注：D60 为样品总量的 60 %；必要时粒度可根据客户实际使用需求确定。		

6.4 食品安全指标

食品安全指标应符合表 4 的规定。

表 4 食品安全指标

项 目	指 标
铅（Pb, mg/kg）	≤4.5
六六六总量（mg/kg）	≤0.2
滴滴涕总量（mg/kg）	≤0.2
三氯杀螨醇（mg/kg）	≤0.2
氰戊菊酯（mg/kg）	≤0.1
乙酰甲胺磷（mg/kg）	≤0.1
杀螟硫磷（mg/kg）	≤0.5
其他农药残留限量	按 GB2763 执行

6.5 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验方法

7.1 感官品质要求

按 GB/T 34778 附录 A 的规定执行。

7.2 理化指标

7.2.1 粒度按 GB/T 34778 附录 B 的规定执行。

7.2.2 水分按 GB 5009.3 的规定检测。

7.2.3 总灰分按 GB 5009.4 的规定检测。

7.2.4 茶氨酸总量按 GB/T 23193 的规定检测。

7.3 食品安全指标

7.3.1 铅按 GB 5009.12 的规定检测。

7.3.2 六六六及滴滴涕总量按 GB/T 5009.19 的规定检测

7.3.3 三氯杀螨醇按 GB/T 5009.176 的规定检测。

7.3.4 氰戊菊酯按 GB/T 5009.110 的规定检测。

7.3.5 乙酰甲胺磷按 GB/T 5009.103 的规定检测。

7.3.6 杀螟硫磷按 GB/T 5009.20 的规定检测。

7.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

在加工过程中,通过碾茶(叶片)拼配混合、研磨混匀后形成的独立数量的抹茶为一批。同批同级抹茶品质应一致。

以同批次抹茶、同一规格等级包装材料在一定生产周期内进行包装的产品为一成品批次。

8.2 抽样

按 GB/T 8302 要求进行取样,样品分成 2 份,一份供检验用,1 份留样备检。

8.3 检验

8.3.1 出厂检验

每批产品出厂前应进行出厂检验,经检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分和净含量等。

8.3.2 型式检验

型式检验项目应包括本标准 6.2~6.5 的全部要求。型式检验每半年进行一次,有下列情况之一时亦应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- 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 3 个月后恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家质量监督管理部门提出型式检验要求时。

8.4 判定

当出厂检验项目或型式检验项目符合本标准规定时,判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时,应对备检样品或加倍抽取同批次样品进行不合格项的复验,判定结果应以复验结果为准。

9 标志标签、包装、运输和贮存

9.1 标志标签

产品包装物上应有明显标志,食品标签应符合 GB 7718 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

产品包装材料应符合国家相关食品安全标准及管理要求，产品应封口严密，不得泄漏。销售及运输包装应符合 GH/T 1070 和 GB 23350 的规定。

9.3 运输

运输工具应清洁卫生、干燥，在运输过程中应防止日晒雨淋、应防受潮，并符合 NY/T 1999 的规定。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。装卸时应轻装轻卸，不得丢掷。

9.4 贮存

销售产品的储存方法：宜置于低温阴凉干燥处、避免阳光直射、防异气。入库抹茶内用复合塑料袋或铝箔袋包装，外用纸箱贮存，并不得与有毒有异味物品混放。抹茶冷库要保持清洁卫生，干燥，仓库周围无异气、异味等污染源。

9.5 保质期

在满足本标准规定的运输和贮存条件下，产品保质期为 24 个月。
