



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 14456.3—2016

## 绿茶 第3部分：中小叶种绿茶

Green tea—Part 3: Green tea made from medium and small-leaf varieties

2016-06-14 发布

2017-01-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

# 前 言

GB/T 14456《绿茶》分为如下几个部分：

- 第 1 部分：基本要求；
- 第 2 部分：大叶种绿茶；
- 第 3 部分：中小叶种绿茶；
- 第 4 部分：珠茶；
- 第 5 部分：眉茶；
- 第 6 部分：蒸青茶；
- .....

本部分为 GB/T 14456 的第 3 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分由中华全国供销合作总社提出。

本部分由全国茶叶标准化技术委员会(SAC/TC 339)归口。

本部分起草单位：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、杭州艺福堂茶业有限公司、国家茶叶质量监督检验中心、陕西省产品质量监督检验研究院、浙江大学、陕西省午子绿茶有限责任公司、四川省茶业集团有限公司。

本部分主要起草人：邹新武、沈红、李晓军、翁昆、张建成、金勇、龚淑英、杨选民、张亚丽、黄皓、蔡红兵。

# 绿茶 第 3 部分:中小叶种绿茶

## 1 范围

GB/T 14456 的本部分规定了中小叶种绿茶的术语和定义、产品与规格、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本部分适用于用中小叶种茶树[*Camellia sinensis* (L.) O.kuntze]的芽、叶、嫩茎为原料,经过杀青、揉捻、干燥等工艺加工制成的绿茶产品。

## 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
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 8304 茶 水分测定  
GB/T 8305 茶 水浸出物测定  
GB/T 8306 茶 总灰分测定  
GB/T 8307 茶 水溶性灰分和水不溶性灰分测定  
GB/T 8308 茶 酸不溶性灰分测定  
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 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 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 国家质量监督检验检疫总局令【2005】第 75 号  
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

## 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

中小叶种绿茶 green tea made from medium and small-leaf varieties

用中小叶种茶树的芽、叶、嫩茎为原料,经过杀青、揉捻、干燥等工艺加工制成的绿茶产品。

3.2

炒青绿茶 roasting green tea

经过杀青、揉捻,采用炒干方式干燥加工制成的绿茶。

3.3

烘青绿茶 baked green tea

经过杀青、揉捻,采用烘焙方式干燥加工制成的绿茶。

4 产品规格与实物标准样

4.1 炒青绿茶

按产品形状的不同分为长炒青绿茶、圆炒青绿茶、扁炒青绿茶。不同形状的产品按照感官品质要求分为:特级、一级、二级、三级、四级、五级。

4.2 烘青绿茶

产品按照感官品质要求分为:特级、一级、二级、三级、四级、五级。

4.3 实物标准样

各产品各等级均设置实物标准样,为品质的最低界限,每四年更换一次。实物标准样的制备应符合 GB/T 18795 的规定。

5 要求

5.1 基本要求

应符合 GB/T 14456.1 的要求。

5.2 感官要求

5.2.1 炒青绿茶

长炒青绿茶、圆炒青绿茶、扁炒青绿茶分别应符合表 1、表 2、表 3 的规定。

表 1 长炒青绿茶感官要求

级别	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细 显锋苗	匀整	绿润	稍有嫩茎	鲜嫩 高爽	鲜醇	清绿 明亮	柔嫩匀整 嫩绿明亮
一级	紧结 有锋苗	匀整	绿尚润	有嫩茎	清高	浓醇	绿 明亮	绿嫩 明亮
二级	紧实	尚匀整	绿	稍有梗片	清香	醇和	黄绿 明亮	尚嫩黄绿 明亮



表 1 (续)

级别	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
三级	尚紧实	尚匀整	黄绿	有片梗	纯正	平和	黄绿尚明亮	稍有摊张 黄绿尚明亮
四级	粗实	欠匀整	绿黄	有梗朴片	稍有粗气	稍粗淡	黄绿	有摊张 绿黄
五级	粗松	欠匀整	绿黄带枯	有黄朴梗片	有粗气	粗淡	绿黄稍暗	粗老 绿黄稍暗

表 2 圆炒青绿茶感官要求

级别	外形				内质			
	颗粒	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细圆重实	匀整	深绿光润	净	香高持久	浓厚	清绿明亮	芽叶较完整 嫩绿明亮
一级	圆结	匀整	绿润	稍有嫩茎	高	浓醇	黄绿明亮	芽叶尚完整 黄绿明亮
二级	圆紧	匀称	尚绿润	稍有黄头	纯正	醇和	黄绿尚明亮	尚嫩尚匀 黄绿尚明亮
三级	圆实	匀称	黄绿	有黄头	平正	平和	黄绿	有单张 黄绿尚明亮
四级	粗圆	尚匀	绿黄	有黄头扁块	稍低	稍粗淡	绿黄	单张较多 绿黄
五级	粗扁	尚匀	绿黄稍枯	有朴块	有粗气	粗淡	黄稍暗	粗老 绿黄稍暗

表 3 扁炒青绿茶感官要求

级别	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	扁平挺直 光削	匀整	绿润	洁净	鲜嫩高爽	鲜醇	清绿明亮	柔嫩匀整 嫩绿明亮
一级	扁平挺直	匀整	黄绿润	洁净	清高	浓醇	绿明亮	嫩匀,绿明亮
二级	扁平尚直	尚匀整	绿尚润	净	清香	醇和	黄绿明亮	尚嫩黄绿明亮
三级	尚扁直	尚匀整	黄绿	稍有朴片	纯正	醇正	黄绿尚明	稍有摊张 黄绿尚明亮

表 3（续）

级别	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
四级	尚扁稍阔大	尚匀	绿黄	有朴片	稍有粗气	平和	黄绿	有摊张绿黄
五级	尚扁稍粗松	欠匀整	绿黄稍枯	有黄朴片	有粗气	稍粗淡	绿黄稍暗	稍粗老绿黄稍暗

5.2.2 烘青绿茶

应符合表 4 的规定。

表 4 烘青绿茶感官要求

级别	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细紧显锋苗	匀整	绿润	稍有嫩茎	鲜嫩清香	鲜醇	清绿明亮	柔软匀整嫩绿明亮
一级	细紧有锋苗	匀整	尚绿润	有嫩茎	清香	浓醇	黄绿明亮	尚嫩匀黄绿明亮
二级	紧实	尚匀整	黄绿	有茎梗	纯正	醇和	黄绿尚明亮	尚嫩黄绿尚明亮
三级	粗实	尚匀整	黄绿	稍有朴片	稍低	平和	黄绿	有单张黄绿
四级	稍粗松	欠匀整	绿黄	有梗朴片	稍粗	稍粗淡	绿黄	单张稍多绿黄稍暗
五级	粗松	欠匀整	黄稍枯	多梗朴片	粗	粗淡	黄稍暗	较粗老黄稍暗

5.3 理化指标

应符合表 5 的规定。

表 5 理化指标

项目	指标	
	特级～二级	三级～五级
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	1.5

表 5 (续)

项目	指标	
	特级~二级	三级~五级
水浸出物/%(质量分数) ≥	36.0	34.0
粗纤维/%(质量分数) ≤	16.5	
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	
水溶性灰分碱度(以 KOH 计)/%(质量分数)	≥1.0 <sup>a</sup> ; ≤3.0 <sup>a</sup>	
茶多酚/%(质量分数) ≥	13	
儿茶素/%(质量分数) ≥	8	
注: 粗纤维、酸不溶性灰分、水溶性灰分、水溶性灰分碱度为参考指标。		
<sup>a</sup> 当以每 100 g 磨碎样品的毫克当量表示水溶灰分碱度时,其限量为:最小值 17.8;最大值 53.6。		

5.4 卫生指标

- 5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定;
- 5.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.5 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 感官品质检验按 GB/T 23776 的规定执行。
- 6.2 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。
- 6.3 水分检验按 GB/T 8304 的规定执行。
- 6.4 总灰分检验按 GB/T 8306 的规定执行。
- 6.5 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。
- 6.6 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。
- 6.7 水溶性灰分检验按 GB/T 8307 的规定执行。
- 6.8 酸不溶性灰分检验按 GB/T 8308 的规定执行。
- 6.9 水溶性灰分碱度检验按 GB/T 8309 的规定执行。
- 6.10 粗纤维检验按 GB/T 8310 的规定执行。
- 6.11 茶多酚和儿茶素检验按 GB/T 8313 的规定执行。
- 6.12 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。
- 6.13 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。
- 6.14 净含量检验按 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,经检验合格签发合格证后,方可出厂。出厂检验项目为感官要求、粉末、水分和净含量允差。

7.2.2 型式检验

型式检验每年应不少于 2 次,型式检验项目为第 5 章要求中的全部项目。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 新产品投产时;
- b) 生产中,若工艺或设备、原料有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 停产半年以上,重新恢复生产时;
- d) 因人为或自然因素使生产环境发生较大改变时;
- e) 国家质量监督机构或质量主管部门提出型式检验要求时。

7.3 判定规则

按第 5 章要求的项目检验,检验结果全部符合要求时,则判产品为合格品;检验结果中若有一项或一项以上不符合要求时均判为不合格产品。

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,无留存样时应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 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定;产品标签应符合 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

包装应符合 GH/T 1070 的规定。

8.3 运输

- 8.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。
- 8.3.2 运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施。
- 8.3.3 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。



中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
绿 茶 第 3 部 分：中 小 叶 种 绿 茶  
GB/T 14456.3—2016

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲 2 号(100029)  
北京市西城区三里河北街 16 号(100045)

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

总编室：(010)68533533 发行中心：(010)51780238

读者服务部：(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 15 千字  
2016 年 7 月第一版 2016 年 7 月第一次印刷

\*



GB/T 14456.3-2016

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话：(010)68510107