

# Q/TCS

## 陕西天池山生态农业有限公司企业标准

Q/TCS 0001S—2026

### 蜜黄（黄茶）



Q/610000-01315S-2026  
备案日期 20260529

2026-05-27 发布

2026-05-31 实施

陕西天池山生态农业有限公司 发布

## 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》进行编写。

本文件由陕西天池山生态农业有限公司提出。

本文件由陕西天池山生态农业有限公司起草。

本文件适用于陕西天池山生态农业有限公司及其委托生产方。

本文件主要起草人：张琪。

本文件批准人：徐文文。

本文件属首次发布。



# 蜜黄（黄茶）

## 1 范围

本文件规定了蜜黄（黄茶）的术语、定义、产品分类及实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以中小叶种茶树的芽、叶、嫩茎为原料，经摊青（或晾青）、杀青、揉捻（做形）、闷黄、干燥（提香）、精制或蒸压成型、包装等工艺制成的蜜黄（黄茶）或以蜜黄（黄茶）原料再经挑选、干燥或不干燥、包装等工序制成的蜜黄（黄茶）。

## 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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.110	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 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 粉末和碎茶含量测定
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208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 23776	茶叶感官评审方法
GB/T 30375	茶叶贮存
GB/T 30766	茶叶分类
GB/T 32744	茶叶加工良好规范

GH/T 1070 茶叶包装通则

国家质量监督检验检疫总局[2023]第70号令《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[2007]第102号令《食品标识管理规定》

### 3 术语、定义

GB/T 14487和GB/T 30766规定的相关术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 黄芽

以中小叶种茶树的单芽及一芽一叶初展为原料，经加工而成的具有黄茶品质特征的微扁形茶。

#### 3.2 黄茶

以中小叶种茶树的一芽一叶、一芽二叶、三叶初展、三叶为原料，经加工而成的具有黄茶品质特征的卷曲或微卷曲形茶。

#### 3.3 紧压黄茶

以中小叶种茶树的一芽三叶、四叶、含嫩茎的对夹叶为原料，经加工而成具有砖形、饼形、圆珠形等多种样式的紧压黄茶。

### 4 产品分类与实物标准样

#### 4.1 产品分类

4.1.1 黄茶按制茶工艺形成和品质特征划分黄芽、黄茶、紧压黄茶。

4.1.2 产品级别按照感官品质不同划分黄茶分为：精品、特级、优质；其余品种不分级。

#### 4.2 实物标准样

黄茶设置实物标准样，每三年更换一次。实物标准样的制备按照GB/T 18795的规定执行。

### 5 要求

#### 5.1 原料要求

5.1.1 新鲜采摘，无异味、无霉变、无非茶类物质。

5.1.2 应符合 GB 5749 的规定。

#### 5.2 感官要求

蜜黄感官要求应符合表2的规定。表 2

种类及等级		项 目							
		外 形				内 质			
		形状	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
黄芽		微扁、挺秀	匀齐	洁净	黄嫩	鲜甜	鲜爽回甘	黄亮清澈	肥嫩、黄亮
黄茶	精品	微卷、有毫	匀齐	净	黄绿	清高	醇爽回甘	黄亮	柔软显嫩尖、黄亮
	特级	卷曲、紧实	匀整	净	黄绿	较清高	醇回甘	黄亮	柔软有嫩尖、黄亮

	优质	卷略松、紧结	尚匀	有茎梗	黄褐	纯正，有锅巴香	醇和回甘	深黄、明亮	尚软黄尚亮、有茎梗
紧压黄茶		规整	紧实	—	深黄至褐黄色	浓厚，有花蜜香	味浓厚、醇和回甘	深黄、明亮	尚匀

### 5.3 理化指标

蜜黄理化指标应符合表3的规定。

表3

项 目		指 标		
		黄芽	黄茶	紧压黄茶
水分, g/100g	≤	6.5	7.0	9.0
总灰分, g/100g	≤	7.0		7.5
碎茶和粉末(质量分数), %	≤	2.0	3.0	—
水浸出物(质量分数), %	≥	32.0		
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	4.9		
六六六/(mg/kg)	≤	0.2		
滴滴涕/(mg/kg)	≤	0.2		
乙酰甲胺磷/(mg/kg)	≤	0.05		
氯菊酯/(mg/kg)	≤	20		
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯/(mg/kg)	≤	20		
氰戊菊酯和S-氰戊菊酯/(mg/kg)	≤	0.1		
溴氰菊酯/(mg/kg)	≤	10		
氟氰戊菊酯/(mg/kg)	≤	20		
三氯杀螨醇/(mg/kg)	≤	0.01		
杀螟硫磷/(mg/kg)	≤	0.5		

### 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。

### 5.5 污染物限量、农药残留量

污染物限量、农药残留量应分别符合GB 2762、GB 2763的规定。

### 5.6 原料及食品添加剂

5.6.1 原料及食品添加剂均应符合国家法律、法规及有关规定。

5.6.2 食品添加剂和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可外的任何物质。

### 5.7 食品加工过程卫生要求

应符合GB/T 32744 生产过程卫生要求。

## 6 5 试验方法

### 6.1 感官

按 GB/T 14487、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 理化指标

### 6.3.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

### 6.3.2 总灰分

按GB 5009.4的规定执行。

### 6.3.3 碎茶和粉末

按GB/T 8311的规定执行。

### 6.3.4 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

### 6.3.5 铅

按GB 5009.12的规定执行。

### 6.3.6 六六六、滴滴涕

GB/T 5009.19的规定执行。

### 6.3.8 乙酰甲胺磷

按GB 23200.113的规定执行。

### 6.3.9 氯菊酯、氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯

按GB/T 23204的规定执行。

### 6.3.10 溴氰菊酯

按GB/T 5009.110的规定执行。

### 6.3.11 三氯杀螨醇

按GB/T 5009.176的规定执行。

### 6.3.12 氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯

按 GB 23200.113 或 GB/T 23204 执行。

### 6.3.13 杀螟硫磷

按 GB 23200.113 或 GB 23200.116 的规定执行。

## 6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

产品以同一投料、同一班次，同一生产线生产的同一品种、同包装规格的产品为一批。

### 7.2 抽样

按 GB/T 8302 的规定执行。

### 7.3 出厂检验

产品经企业质量检测部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官、水分、碎茶和粉末、净含量。

### 7.4 型式检验

有下列情形之一者应对产品质量进行型式检验，型式检验项目为本文件 5.2~5.4 要求的项目。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原料产地环境发生重大变化时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 质量监督等有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- e) 型式检验每年最少应进行一次。

### 7.5 判定规则

所检项目全部符合文件要求综合判定为合格品，在检测结果中，如有一项或一项以上指标不合格，应加倍抽样进行复检，以复检结果判定。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签和标志

产品标签应符合 GB 7718 规定和《食品标识管理规定》的要求。外包装标识应符合 GB/T 191 规定。

### 8.2 包装

应符合 GH/T 1070 的规定。

### 8.3 运输与贮存

产品运输工具应清洁安全、卫生、防雨、防止受潮和日晒，并不得与有害物质混运，装卸时要轻装轻卸，防止机械损伤。产品应常温贮存在阴凉、干燥、通风良好的室内库房内。不得与有毒有害、有异味的物品同库堆放，堆放应离墙离地 10cm 以上，并应符合 GB/T 30375 的规定。

在本标准规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，因包装规格、包装材质、包装工艺的不同，保质期为12个月至36个月不等，具体见产品标签标示。