

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 288—2025

代替 NY/T 288—2018

绿色食品 茶叶

Green food—Tea

2025-12-09 发布

中华人民共和国农业农村部

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》的规定起草。

本文件代替 NY/T 288—2018《绿色食品 茶叶》，与 NY/T 288—2018 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了感官要求(见 3.3 表 1, 2018 年版的 3.3 表 1)；
- b) 增加了茶多酚、粗纤维 2 项理化指标和检测方法；更改了白茶水分指标；更改了水浸出物指标(见 3.4 表 2, 2018 年版的 3.4 表 2)；
- c) 增加了毒死蜱、苯醚甲环唑 2 项农药残留限量指标(见 3.5 表 3、附录 A 表 A.1)；
- d) 更改了联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、滴滴涕、硫丹 6 项农药残留限量指标(见 3.5 表 3, 2018 年版的 3.5 表 3、附录 A 表 A.1)；
- e) 更改了部分农药残留检验方法标准(见 3.5 表 3、附录 A 表 A.1, 2018 年版的 3.5 表 3、附录 A 表 A.1)。

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。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：中国农业科学院茶叶研究所、农业农村部茶叶质量监督检验测试中心、中国绿色食品发展中心、安徽公众检验研究院有限公司、浙江省诸暨绿剑茶业有限公司、青岛晓阳工贸有限公司。

本文件主要起草人：王国庆、汪庆华、马卓、粘昊菲、蒋迎、刘舜舜、陈利燕、柴云峰、陈红平、马亚平、金寿珍、匡新、吴克刚、金双潮。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1995 年首次发布为 NY/T 288—1995, 2002 年第一次修订, 2012 年第二次修订, 2018 年第三次修订。
- 2002 年第一次修订时, 修改了标准名称、术语和定义、花色等级、感官品质、理化品质和卫生指标要求。
- 2012 年第二次修订时, 增补了环境和生产资料要求；明确了水分、总灰分和水浸出物等 3 项理化指标限量值；增加了甲氰菊酯、氯氟氰菊酯和啉虫脒等 3 项农药残留限量指标, 取消了啶硫磷残留限量指标；修改了铅、甲胺磷、敌敌畏、乐果(含氧乐果)、氰戊菊酯、杀螟硫磷和联苯菊酯等限量指标；修改了部分农药残留检测方法标准。
- 2018 年第三次修订时, 增补了感官要求、部分茶类水分和水浸出物 2 项理化指标限量值；增加了灭多威、硫丹、水胺硫磷、茚虫威、多菌灵、吡虫啉 6 项农药残留限量指标；删除了六六六、敌敌畏、乐果(含氧乐果)、溴氰菊酯 4 项农药残留限量指标；修改了三氯杀螨醇、乙酰甲胺磷 2 项农药残留限量指标；修改了部分农药残留检测方法标准。
- 本次为第四次修订。



绿色食品 茶叶

1 范围

本文件规定了绿色食品茶叶的要求、检验规则、标志、标签、包装、储藏和运输。
本文件适用于绿色食品茶叶产品。

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 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 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8310 茶 粗纤维测定

GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法

GB 23200.13 食品安全国家标准 茶叶中 448 种农药及相关化学品残留的测定 液相色谱-质谱法

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 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-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 茶叶感官审评方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则

国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

3.1 产地环境

应符合 NY/T 391 的要求。

3.2 生产和加工

- 3.2.1 生产过程中农药的使用应符合 NY/T 393 的要求。
- 3.2.2 生产过程中肥料的使用应符合 NY/T 394 的要求。
- 3.2.3 加工过程不应着色,不应添加任何人工合成的化学物质。

3.3 感官

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
外形	符合所属茶类产品应有的特色,具有正常的商品外形和固有的色泽。具有该类产品相应外形要求,无劣变,无霉变	GB/T 23776
汤色	具有所属茶类产品固有的汤色	
香气、滋味	具有所属茶类产品固有的香气和滋味,无异气、无异味	
叶底	洁净,不含非茶类夹杂物	

3.4 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分,g/100g	≤7.0(碧螺春 7.5,茉莉花茶 8.5,白茶 8.5,黑茶 12.0)	GB 5009.3
总灰分(以干物质计),g/100g	≤7.0	GB 5009.4
水浸出物(质量分数),%	≥36.0(紧压茶 32.0)	GB/T 8305
茶多酚(质量分数),%	≥13.0(红茶 9.0,乌龙茶 10.0,紧压茶 5.0)	GB/T 8313
粗纤维(质量分数),%	≤15.0(乌龙茶 16.5)	GB/T 8310

3.5 污染物限量和农药残留限量

污染物和农药残留限量应符合食品安全国家标准及相关规定的要求,同时应符合表 3 的要求。

表 3 污染物和农药残留限量

单位为毫克每千克

序号	项目	指标	检验方法
1	啉虫脒	≤0.1	GB 23200.121
2	滴滴涕	≤0.01	GB 23200.113
3	氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	≤0.01	GB/T 23204
4	联苯菊酯	≤0.01	GB/T 23204
5	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	≤0.01	GB/T 23204
6	甲胺磷	≤0.01	GB 23200.13
7	硫丹	≤0.01	GB 23200.113
8	灭多威	≤0.01	GB 23200.13
9	氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯	≤0.01	GB 23200.113
10	杀螟硫磷	≤0.01	GB/T 23204
11	水胺硫磷	≤0.01	GB/T 23204
12	乙酰甲胺磷	≤0.01	GB/T 5009.103
13	毒死蜱	≤0.01	GB/T 23204
14	铜(以 Cu 计)	≤30.0	GB 5009.13

3.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号的要求,检验方法按照 JJF 1070 的规定执行。

3.7 其它要求

除上述要求外,还应符合附录 A 的要求。

4 检验规则

申请绿色食品的茶叶产品应按照本文件 3.3~3.6 及附录 A 所确定的项目进行检验,取样按照 NY/T 896 的规定执行,其他要求应符合 NY/T 1055 的要求。本文件规定的农药残留量检验方法,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的方法,且其检出限或定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。

5 标志、标签

包装储运图示标志按照 GB/T 191 的规定执行,标签按照 GB 7718 的规定执行。

6 包装、储藏和运输

6.1 包装

按照 NY/T 658 的规定执行。

6.2 储藏和运输

按照 NY/T 1056 的规定执行。

附 录 A
(规范性)
绿色食品茶叶产品申报检验项目

表 A.1 规定了 3.3~3.6 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品茶叶生产实际情况,绿色食品茶叶申报检验时还应检验的项目。

表 A.1 污染物和农药残留项目

单位为毫克每千克

序号	项目	指标	检验方法
1	茚虫威	≤5	GB 23200.121
2	吡虫啉	≤0.5	GB 23200.121
3	多菌灵	≤5	GB 23200.121
4	苯醚甲环唑	≤10	GB 23200.121
5	甲氧菊酯	≤5	GB 23200.113
6	三氯杀螨醇	≤0.01	GB 23200.113
7	铅(以 Pb 计)	≤5.0	GB 5009.12
注:如食品安全国家标准及相关国家规定中上述项目和指标有调整,且严于本标准规定,则按最新国家标准及相关规定执行。			