



413209S-2018



信阳市浉河区刘家茶场企业标准

Q/XSLC 0003S-2018

---

# 茶叶

2018-10-18 发布

2018-10-18 实施

---

信阳市浉河区刘家茶场 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由信阳市浉河区刘家茶场提出并起草。

本标准主要起草人：刘有华。

本标准自发布之日起替代 Q/XSLC 0003S-2018（备案号：410042S-2018，2018-1-3 发布实施）。

H N

Q B

# 茶叶

## 1 范围

本标准规定了茶叶的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以绿茶、黑茶、乌龙茶、红茶、白茶、茉莉花茶中的一种为原料，经精选、包装而成的茶叶。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.2 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。

2.1.3 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。

2.1.4 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。

2.1.5 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

2.1.6 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。

### 2.2 感官要求

2.2.1 绿茶（碧螺春）感官要求及等级要求应符合 NY/T 863 的规定；

2.2.2 绿茶（龙井）感官要求应符合表 1.1 的规定。

表 1.1 绿茶（龙井）感官要求

项目		等级			检验方法
		一级	二级	三级	
外形	条索	扁平挺直	扁平尚直	尚扁直	从样品中取出1袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味
	整碎	匀整	尚匀整	尚匀整	
	色泽	黄绿润	绿尚润	黄绿	
	净度	洁净	净	稍有补片	
内质	香气	清高	清香	纯正	
	滋味	浓醇	醇和	醇正	
	汤色	黄明亮	黄绿明亮	黄绿尚明	
	叶底	嫩匀，绿明亮	尚嫩黄绿明亮	稍有摊张 黄绿尚明亮	

2.2.3 黑茶（普洱）感官要求及等级要求应符合 NY/T 779 的规定。

2.2.4 乌龙茶（大红袍）感官要求应符合表 1.2 的规定。

表 1.2 乌龙茶（大红袍）感官要求

项目		等级		检验方法
		一级	二级	
外形	条索	紧结、壮实	紧结、较壮实	从样品中取出1袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味
	整碎	匀整	较匀整	
	色泽	稍带宝色或油润	油润、红点明显	
	净度	洁净	洁净	
内质	香气	浓长或幽、清远	幽长	
	滋味	岩韵显、醇厚、回甘快、杯底有余香	岩韵明、较醇厚、回甘、杯底有余香	
	汤色	较清澈、艳丽，呈深橙黄色	金黄清澈、明亮	
	叶底	较软亮匀齐、红边或带朱砂色	较软亮、较匀齐、红边较显	

2.2.5 除指定品种之外的其它品种茶叶的感官要求应符合表 1.3 的规定。

表 1.3 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	具有各品种茶叶应有的性状	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，样品经冲泡后，品其滋味
色泽	具有各品种茶叶应该应有的色泽	
气、滋味	具有各品种茶叶应有的气、滋味，清香、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	检验方法
水分，%	绿茶	≤ 9.0	GB 5009.3
	黑茶（散茶）	≤ 12.0	
	黑茶（紧压茶）	≤ 15.0（计重水分 12.0）	
	乌龙茶	≤ 7.0	
	红茶	≤ 6.5	
	白茶	≤ 8.5	
	茉莉花茶	≤ 8.5	
灰分，%	绿茶	≤ 7.5	GB 5009.4
	黑茶（散茶）	≤ 8.0	
	黑茶（紧压茶）	≤ 8.2	
	乌龙茶	≤ 6.5	
	红茶	≤ 6.5	
	白茶	≤ 6.5	
	茉莉花茶（不含碎茶、片茶）	≤ 6.5	

	茉莉花茶（碎茶和片茶）	≤	7.0	
碎茶，%	乌龙茶	≤	16	GB/T 8311
粉末，%	绿茶	≤	1.0	
	黑茶（散茶）	≤	1.5	
	乌龙茶	≤	1.3	
	红茶	≤	3.0	
	白茶（仅限白牡丹、贡眉、寿眉）	≤	1.0	
	茉莉花茶（不含碎茶、片茶）	≤	1.2	
	茉莉花（碎茶）	≤	3.0	
茉莉花（片茶）	≤	7.0		
水浸出物，%	绿茶	≥	34.0	GB/T 8305
	黑茶（散茶）	≥	24.0	
	黑茶（紧压茶）	≥	22.0	
	乌龙茶	≥	32.0	
	红茶	≥	32.0	
	白茶	≥	30.0	
	茉莉花茶	≥	32.0	
茉莉花干，%（仅限茉莉花茶）	≤	1.5	GB/T 22292 附录 B	
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	4.5	GB 5009.12	
六六六，mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19	
滴滴涕，mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19	
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。				

## 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、碎茶（仅限乌龙茶）、粉末。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

茶叶是以绿茶、黑茶、乌龙茶、红茶、白茶、茉莉花茶中的一种为原料，经精选、包装而成的。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 14456.1《绿茶 第1部分：基本要求》、GB/T 22291《白茶》、GB/T 30357.1《乌龙茶 第1部分：基本要求》、GB/T 32719.1《黑茶 第1部分：基本要求》、GB/T 22292《茉莉花茶》等相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762中的规定。

信阳市浉河区刘家茶场