



413796S-2018



新县八里畈镇芳馨茶厂企业标准

Q/XBF 0003S-2018

茶叶

2018-12-18 发布

2018-12-18 实施

新县八里畈镇芳馨茶厂 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。

本标准由新县八里畈镇芳馨茶厂提出并起草。

本标准主要起草人：何家志。

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、贮存等。

本标准适用于以绿茶、黑茶、乌龙茶、红茶、茉莉花茶中的一种为原料，经挑选、称量、包装工艺加工而成的茶叶。

2 要求

2.1 原料要求

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 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。

2.1.4 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

2.1.5 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（信阳毛尖）感官要求及等级要求应符合 GB/T 22737 的规定。

2.2.3 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	四 级	五 级	
外形	条索	扁平光滑，挺直	扁平尚光滑，挺直	扁平尚光滑，挺直	扁平，稍有宽扁条	尚扁平，有宽扁条	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，加入适量开
	整碎	匀整	匀整	尚匀整	尚匀	尚整	
	色泽	嫩绿尚鲜润	绿润	尚绿润	绿稍深	深绿较暗	
	净度	洁净	尚洁净	尚洁净	稍有青黄片	有青壳碎片	
	香气	清香尚持久	清香	尚清香	纯正	平和	

内质	滋味	鲜醇爽口	尚鲜	尚醇	尚醇	尚纯正	水冲泡，用温开水漱口，品其滋味。
	汤色	嫩绿明亮	绿明亮	尚绿明亮	黄绿明亮	黄绿	
	叶底	细嫩成朵，嫩绿明亮	尚细嫩成朵，绿明亮	尚成朵，有嫩单片，浅绿尚明亮	尚嫩匀稍有青张，尚绿明	尚嫩欠匀，稍有青张，绿稍深	

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

2.2.5 乌龙茶（铁观音）感官要求及等级要求应符合 GB/T 30357.2 的规定。

2.2.6 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	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，加入适量开水冲泡，用温开水漱口，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	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，加入适量开水冲泡，用温开水漱口，品其滋味。
	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	

2.2.7 茉莉花茶感官要求及等级要求应符合 GB/T 22292 的规定。

2.2.8 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	具有茶叶固有的性状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，加入适量开水冲泡，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有茶叶固有的色泽	
气味和滋味	具有茶叶正常气味和滋味、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	≤ 7.0	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	
	乌龙茶(大红袍)	≤ 6.5	
	红茶	≤ 6.5	
	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)	≤ 8.5	
	乌龙茶	≤ 6.5	
	红茶	≤ 6.5	
	茉莉花茶(不含碎茶、片茶)	≤ 6.5	
	茉莉花茶(碎茶、片茶)	≤ 7.0	
碎茶, %	乌龙茶	≤ 16	GB/T 8311
	乌龙茶(大红袍)	≤ 15	
粉末, %	绿茶	≤ 1.0	GB/T 8311
	黑茶(散茶)	≤ 1.5	
	乌龙茶	≤ 1.3	
	红茶	≤ 3.0	
	茉莉花茶(不含碎茶、片茶)	≤ 1.2	
	茉莉花茶(碎茶)	≤ 3.0	
	茉莉花茶(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	
	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

注：*铅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

出厂检验项目为：感官要求、水分、碎茶（仅限乌龙茶）、粉末、净含量及允许短缺量。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、茉莉花茶中的一种为原料，经挑选、称量、包装工艺加工而成。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 32719.1 《黑茶 第1部分：基本要求》、GB/T 30357.1 《乌龙茶 第1部分：基本要求》、GB/T 22292 《茉莉花茶》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、贮存等。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

新县八里畈镇芳馨茶厂

