



410955S-2019



信阳市浉河区信杭茶叶精制厂企业标准

Q/XSX 0002S-2019

茶叶

2019-04-26 发布

2019-04-26 实施

信阳市浉河区信杭茶叶精制厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由信阳市浉河区信杭茶叶精制厂提出并起草。

本标准主要起草人：赵华友。

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、标签、标志、包装、运输、贮存要求等。

本标准适用于以绿茶(碧螺春茶、龙井茶)、黑茶(普洱)、乌龙茶(大红袍)、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 原料要求

2.1.1 碧螺春茶应符合 NY/T 863、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 龙井茶应符合 GB/T 18650、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 黑茶应符合 GB/T 32719.1、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 白茶应符合 GB/T 22291、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 乌龙茶(大红袍)应符合 GB/T 30357.1、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 红茶应符合 NY/T 780、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 茉莉花茶应符合 GB/T 22292、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.2 感官要求

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

2.2.2 绿茶(龙井茶)感官要求应符合表 1.1 的规定。

表 1.1 绿茶(龙井茶)感官要求

项目	要求				检验方法
	一级	二级	三级	四级	
外观	扁平光滑尚润、挺直;嫩绿尚鲜润;匀整有锋;洁净	扁平挺直,尚光滑;绿润;匀整;尚洁净	扁平、尚光滑;尚挺直;尚绿润;尚匀整;尚洁净	扁平,稍有宽扁条;绿稍深;尚匀;稍有青黄叶	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外观,嗅其气味,然后以温开水漱口,将本品冲泡,品其滋味、观察汤色、叶底
香气	清香尚持久	清香	尚清香	纯正	
滋味	鲜醇爽口	尚鲜	尚醇	尚醇	
汤色	嫩绿明亮	绿明亮	尚绿明亮	黄绿明亮	
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	
其他要求	无霉变,无劣变,无污染,无异味 产品洁净,不得着色,不得夹杂非茶类物质。				

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

性 状		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外形，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，检验内质
	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

性 状	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	≤ 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
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
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

2.4 净含量短缺量

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

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。
型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以绿茶(碧螺春茶、龙井茶)、黑茶(普洱)、乌龙茶(大红袍)、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。

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 的规定。

信阳市浉河区信杭茶叶精制厂

H N

Q B