

DB52

贵 州 省 地 方 标 准

DB 52/T 997—2015

绿宝石 绿茶

Ziran green tea

2015 – 02 – 15 发布

2015 – 03 – 15 实施

贵州省质量技术监督局
贵州省农业委员会

发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 分级与实物样 2

5 产品要求 2

6 检验方法 3

7 检验规则 4

8 标志标签、包装、运输和贮存 5

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准由贵州省农业委员会提出并归口。

本标准起草单位：贵州贵茶有限公司、贵州省茶叶研究所、国家茶及茶制品质量监督检验中心（贵州）、贵阳市农业技术推广站、贵阳市农产品质量安全监督检验测试中心。

本标准主要起草人：牟春林、刘晓霞、韦勇、向丽萍、王奥、龚静、刘源、吴寿军、黄富贵、杨昌生、张光宇、龚雪、王芳。

绿宝石 绿茶

1 范围

本标准规定了绿宝石绿茶的规范性引用文件、术语和定义、分级与实物标准样、产品要求、检验方法、检验规则及标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于绿宝石绿茶。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 包装运输图示标志
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 食品中农药残留最大限量
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8302 茶 取样
GB/T 8303 茶 样品制备
GB/T 8304 茶 水分测定
GB/T 8305 茶 水浸出物测定
GB/T 8306 茶 总灰分测定
GB/T 8310 茶 粗纤维测定
GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 14456.1 绿茶 第一部分：基本要求
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/T 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GB/T 30375 茶叶贮存
GH/T 1070 茶叶包装通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
DB52/T 998 绿宝石绿茶加工技术规程
国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 14487确定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

绿宝石 绿茶 Ziran Green tea

适制绿茶的中小叶茶树品种的一芽二、三叶幼嫩新梢，按照绿宝石绿茶加工技术规程加工而成的，且符合本标准质量要求的绿茶产品。

4 分级与实物样

4.1 绿宝石绿茶分为三个等级：特级上等、特级、一级。

4.2 产品的每一等级均设实物标准样，为各级茶品质的最低限，每两年更换一次。标准样制备应符合GB/T 18795 的规定。

5 产品要求

5.1 原料（鲜叶）要求

为嫩、匀、鲜、净的正常芽叶。各级别鲜叶应符合DB52/T 998的规定。

5.2 产品基本要求

5.2.1 品质正常、无劣变、无异气味。

5.2.2 无非茶类夹杂物。

5.2.3 不着色，不添加任何物质。

5.3 感官品质

感官品质应符合表1的规定。

表1 感官品质

	外形	内质			
		汤色	香气	滋味	叶底
特级上等	盘花状颗粒，匀整重实，绿润，有毫	黄绿明亮	浓郁 显栗香	浓厚鲜爽	柔软，黄绿明亮，芽叶完整
特 级	盘花状颗粒，较匀整，绿较润，隐毫	黄绿、亮	尚浓郁 有栗香	醇厚	柔软，绿亮，芽叶完整
一 级	盘花状颗粒，较匀整，较绿尚润	黄绿较亮	纯正	醇正	较柔软，绿明，较完整

5.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定；其它指标应符合GB/T 14456.1的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分（质量分数）% $\leq$	6.5
水浸出物（质量分数）% $\geq$	40.0
总灰分（质量分数）% $\leq$	7.0
碎末茶（质量分数）% $\leq$	5.0
粗纤维（质量分数）/（%） $\leq$	15.0

5.5 安全指标

5.5.1 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.5.2 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.6 净含量

定量包装产品的允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.7 加工要求

5.7.1 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5.7.2 加工工艺要求

应符合DB52/T 998的规定。

6 检验方法

6.1 感官品质

应按GB/T 23776和GB/T 14487的规定执行。

6.2 试样制备

应按GB/T 8303的规定执行。

6.3 水分

应按GB/T 8304的规定执行。

6.4 水浸出物

应按GB/T 8305的规定执行。

6.5 总灰分

应按GB/T 8306的规定执行。

6.6 粗纤维

应按GB/T 8310的规定执行。

6.7 碎末茶

应按GB/T 8311的规定执行。

6.8 安全指标

应按GB 2762和GB 2763的规定执行。

6.9 净含量

应按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 取样

7.1.1 在生产和加工过程中，通过茶叶拼配、官堆形成的独立数量的产品为一批次。同批同级茶叶品质应一致。

7.1.2 取样应按 GB/T 8302 规定执行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

每批产品出厂前须对感官品质、水分、粉末、净含量进行检验。检验合格后由企业质量管理部门出具出厂检验报告方可出厂。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为第5章要求的全部项目，检验周期每年一次。有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制时；
- b) 产品工艺发生改变时；
- c) 停产后恢复生产时；
- d) 正常生产定期检验时；
- e) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.3 判定规则

7.3.1 出厂检验时，该批产品凡有一项规定项目不符合本标准要求的，则判为该批次产品为不合格产品。

7.3.2 型式检验时，安全指标的任一项不符合本部分要求，则判定该批产品不合格。感官指标、理化指标和净含量允许短缺量任一项目首检不符合本部分要求时，可用备用样对不符合检测项目进行复检。若复检结果符合本部分要求，则判定该批产品合格，若复检结果有一项不符合本部分要求，则判定该批产品不合格。

7.3.3 对检验结果有异议时，可依据相关规定选定检验机构，用备用样品对所争议的项目进行复检，以复检结果为准。

7.4 复验

对检验结果有争议时，应对留存样或在同批产品中重新按GB/T 8302规定加倍取样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

8 标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

8.1.1 标志

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 标签

产品标签应符合GB 7718的规定。

8.2 包装

8.2.1 贮存包装：内用符合食品用的复合塑料袋加铝箔袋包装，外用纸箱或编织袋包装。

8.2.2 销售包装：应符合 GB 23350 和 GH/T 1070 的要求。

8.2.3 运输包装：应符合 GH/T 1070 的要求。

8.3 运输

运输工具应清洁卫生，防雨防晒，不得与有异味，有毒物品混装混运。装运时严禁摔撞，保证产品和包装完整。

8.4 贮存

应符合GB/T 30375规定。仓库要保持清洁卫生，应置于阴凉干燥处，避免阳光直射，防异气。入库茶叶内用复合塑料袋加铝箔袋包装，外用纸箱或编织袋包装贮存，并不得与有毒有异气物质混放，仓库周围无异气物质污染。在符合本标准贮存条件下，产品保质期为24个月。

