

DB52

贵州省地方标准

DB 52/T 1004—2015

安顺瀑布毛峰茶

Anshun PuBu MaoFeng 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 分级和实物标准样	2
5 要求	2
6 试验方法	4
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《标准化指导原则 第1部分：标准的结果和编写》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。

本标准由安顺市茶叶产业化工作领导小组办公室提出。

本标准由贵州省农业委员会归口。

本标准起草单位：安顺市茶叶产业化工作领导小组办公室、贵州省茶叶研究所、安顺市质量技术监督局、安顺市茶叶产业协会、安顺职业技术学院、安顺市御茶村茶业有限公司、安顺市蚕种场、贵州省安顺市茶叶开发中心。

本标准主要起草人：潘科、王家伦、徐瑛、邵亦俊、高鸿、熊朝忠、王艳莉、王旭东、胡开成、王俊清。

安顺瀑布毛峰茶

1 范围

本标准规定了安顺瀑布毛峰茶的术语和定义、分级和实物标准样、要求、试验方法、检验规则及标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于安顺瀑布毛峰茶。

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 包装储运图示标志
- 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 食品中农药最大残留限量
- 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 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
- 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1部分 基本要求
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
- GB 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
- NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB52/T 642 贵州省茶叶企业基本要求
- DB52/T 1005 安顺瀑布毛峰茶加工技术规程
- 国家质量监督检验检疫总局[2005] 第75号令《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

安顺瀑布毛峰茶 Anshun PuBu MaoFeng Green Tea

以安顺地方中小叶群体茶树品种和引种在安顺地域内种植的中小叶适宜茶树良种鲜叶为原料，按照安顺瀑布毛峰茶加工技术规程加工而成的绿茶。

4 分级和实物标准样

4.1 产品类型、等级

安顺瀑布毛峰茶按形状分为卷曲形、直条形两类；按质量分为四个等级：特级、一级、二级和三级。

4.2 实物标准样

产品的每个等级均应设实物标准样，为品质的最低界限，每两年更换一次。实物标准样的制备应符合 GB/T 18795 的规定。

5 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 1005 的规定。

5.2 产品基本要求

5.2.1 品质正常，无劣变，无异味。

5.2.2 不含非茶类夹杂物。

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和表2的规定。

表1 卷曲形安顺瀑布毛峰感官品质要求

项目 等级	外形	内质			
		香气	汤色	滋味	叶底
特级	条索紧细、显毫、翠绿油润、匀整	带栗香	嫩绿、明亮	醇爽、回甘	嫩绿、明亮、匀整
一级	条索紧细、卷曲、绿润显毫、匀整	带栗香	绿、明亮	浓醇、回甘	嫩绿、较明亮、匀整
二级	条索尚紧、卷曲、尚绿显毫、匀尚整	清香	绿、尚亮	浓尚爽	黄绿、明亮、尚匀整
三级	条索尚紧、尚卷曲、尚绿显毫、尚匀尚整	清香	黄绿、明亮	醇正	黄绿、尚亮、尚匀整

表2 直条形安顺瀑布毛峰感官品质要求

等级	项目 外形	内质			
		香气	汤色	滋味	叶底
特级	条索紧细圆直、显毫、翠绿油润、匀整	带栗香	嫩绿、明亮	醇爽、回甘	嫩绿、明亮、匀整
一级	条索紧细圆直、绿润显毫、匀整	带栗香	绿、明亮	浓醇、回甘	嫩绿、较明亮、匀整
二级	条索尚紧、圆直、尚绿显毫、匀尚整	清香	绿、尚亮	浓尚爽	黄绿、明亮、尚匀整
三级	条索尚紧、尚圆直、尚绿显毫、尚匀尚整	清香	黄绿、明亮	醇正	黄绿、尚亮、尚匀整

5.4 理化指标

理化指标应符合表3的规定，其他理化指标应符合GB/T 14456.1的规定。

表3 理化指标

项目		指标			
		特级	一级	二级	三级
水分（质量分数）/（%）	≤	6.5	6.5	7.0	7.0
水浸出物（质量分数）/（%）	≥	40.0	40.0	38.0	38.0
总灰分（质量分数）/（%）	≤	6.5	6.5	6.0	6.0
碎末茶（质量分数）/（%）	≤	5.0	5.0	6.0	6.0
粗纤维（质量分数）/（%）	≤	14.0	14.0	15.0	16.0

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/T 14881的规定。

5.7.2 加工技术要求

应符合DB52/T 1005的规定。

6 试验方法

6.1 感官品质

按GB/T 23776和GB/T 14487的规定执行。

6.2 试样制备

按GB/T 8303的规定执行。

6.3 水分

按GB/T 8304的规定执行。

6.4 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

6.5 总灰分

按GB/T 8306的规定执行。

6.6 粗纤维

按GB/T 8310的规定执行。

6.7 碎末茶

按GB/T 8311的规定执行。

6.8 安全指标

按GB 2762和GB 2763的规定执行。

6.9 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

产品以批为单位。利用同一生长轮次同级鲜叶原料加工的产品为一批。同批同级茶叶品质应一致。

7.2 取样

按GB/T 8302规定执行。

7.3 出厂检验

每批产品出厂前须对感官品质、水分、净含量、碎末进行检验，或按合同要求进行检验，检验合格后，附上合格证方能出厂。

7.4 型式检验

在下列情况下，应按国家规定对产品进行型式检验，即对本标准5.2~5.7规定的项目进行检验：

- a) 新产品试制时；
- b) 原料、工艺、产地环境发生改变，可能影响产品质量时；
- c) 正常生产定期检验时；
- d) 国家质量监督部门提出型式检验时。

7.5 判定原则

7.5.1 本部分所规定的产品质量要求的全部项目合格者，该批产品判为合格。

7.5.2 凡有劣变、有污物、有异味，该批产品判为不合格。

7.5.3 本部分所规定的产品质量要求的任一项目不合格者，该批产品判为不合格。

7.5.4 复检，对检验结果有争议时应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议，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

销售包装应符合GB 23350和GH/T 1070的规定；运输包装应符合GH/T 1070的规定。

8.3 运输

应符合NY/T 1999的规定。

8.4 贮存

应符合GB/T 30375的要求。在符合本标准贮存条件下，保质期为24个月。
