

# DBS61

## 陕西省食品安全地方标准

DBS61/0018—2018

### 食品安全地方标准 汉中炒青茶

2018-06-27 发布

2018-12-27 实施

陕西省卫生和计划生育委员会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第一部分 标准的结构与编写》和《食品安全国家标准工作程序手册》要求，结合汉中茶叶生产实际情况制定。

本标准由汉中市茶业协会提出。

本标准起草单位：汉中市茶业协会。

本标准主要起草人：张星显 吕锋 刘懿 严志慧 刘剑云 史崇英 方义 向江 丁坤。

本标准首次发布。

# 汉中炒青茶

## 1 范围

本标准规定了汉中炒青茶的术语和定义、产品分类及实物标准样、要求、试验方法、检验规则以及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以汉中茶区生长的茶树鲜嫩芽叶为原料制成的汉中炒青茶。

## 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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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 8305	茶 水浸出物测定
GB/T 8308	茶 酸不溶性灰分测定
GB/T 8309	茶 水溶性灰分碱度测定
GB/T 8310	茶 粗纤维测定
GB/T 8311	茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 8313	茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
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 23776	茶叶感官审评方法
GB/T 32744	茶叶加工良好规范
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

国家质检总局【2005】75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号 国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定

## 3 术语和定义

GB/T 14487 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

汉中炒青茶 Hanzhong roasting tea

是指采用汉中茶区生长的茶树鲜嫩芽叶为原料，经过杀青、揉捻、干燥等工艺加工而成的不同等级的成品茶。

#### 4 产品规格与实物标准样

##### 4.1 汉中炒青茶

按照感官品质要求分为：特级、一级、二级、三级、四级、五级。

##### 4.2 实物标准样

产品各等级均设置实物标准样，为品质的最低界限，每四年更换一次。

#### 5 要求

##### 5.1 鲜叶原料要求

鲜叶分级标准：鲜叶分为六级（见表1）。

表1 汉中炒青茶鲜叶原料分级标准

级 别	品 质 要 求
特 级	一芽一叶初展占40%以上，其余为一芽一叶或一芽二叶初展。
一 级	一芽一叶占40%以上，其余为一芽二叶初展或同等嫩度的对夹叶、单片叶。
二 级	一芽二叶初展占40%以上，其余为一芽二叶或同等嫩度的对夹叶、单片叶。
三 级	一芽二叶占40%以上，其余为一芽三叶初展或同等嫩度的对夹叶、单片叶。
四 级	一芽三叶初展占40%以上，其余为一芽三叶或同等嫩度的对夹叶、单片叶。
五 级	一芽四叶初展占30%以上，其余为一芽四叶或同等嫩度的对夹叶、单片叶。

##### 5.2 感官要求

5.2.1 汉中炒青茶各等级的外形和叶底必须符合实物标准样茶。

5.2.2 各等级的成品茶感官品质应符合本等级品质特征要求，见表2

表2 汉中炒青成品茶感官品质特征要求

级别	外 形				内 质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	细嫩显锋 苗	匀整	绿光润	洁净	鲜嫩高 爽	鲜醇	嫩绿明亮	柔嫩匀整嫩绿明 亮
一级	细嫩有锋 苗	匀整	绿润	稍有嫩茎	清香持 久	浓醇	绿明亮	绿嫩明亮
二级	紧实	尚匀 整	尚绿润	稍有梗片	清香	醇和	黄绿明亮	尚绿嫩明亮
三级	尚紧实	尚匀 整	黄绿	有梗片	纯正	平和	黄绿尚明 亮	稍有摊张黄绿尚 明亮
四级	粗实	欠匀 整	黄绿	有梗片	稍有粗 气	稍粗 淡	黄绿	有摊张黄绿

五级	粗松	欠匀 整	绿黄带 枯	有黄朴梗 片	有粗气	粗淡	绿黄稍暗	粗老绿黄稍暗
----	----	---------	----------	-----------	-----	----	------	--------

### 5.3 理化指标

汉中炒青成品茶理化指标，见表3。

表3 汉中炒青成品茶理化指标

项 目	指 标		
	特级~二级	三级~五级	
水分, %(质量分数)	≤	6.5	
总灰分, %(质量分数)	≤	7.0	
粉末, %(质量分数)	≤	1.0	1.5
水浸出物, %(质量分数)	≥	37.0	35.0
粗纤维, %(质量分数)	≤	16.0	
酸不溶性灰分, %(质量分数)	≤	1.0	
水溶性灰分, 占总灰分, %(质量分数)	≥	45.0	
水溶性灰分碱度 (以 KOH 计), %(质量分数)		1.0 <sup>a</sup> ~ 3.0 <sup>a</sup>	
茶多酚, %(质量分数)	≥	13	
儿茶素, %(质量分数)	≥	8	

注：茶多酚、儿茶素、粗纤维、酸不溶性灰分、水溶性灰分、水溶性灰分碱度为参考指标。  
a 当以每100g磨碎样品的毫克当量表示水溶灰分碱度时，其限量为：最小值17.8；最大值53.6。

### 5.4 卫生指标

#### 5.4.1 茶叶中污染物限量

应符合GB 2762相关规定。

#### 5.4.2 农药最大残留限量

应符合GB 2763相关规定。

### 5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5.6 原料、食品添加剂

5.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

5.6.2 食品添加剂和使用量应符合GB 2760的规定。

5.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可外的任何物质。

### 5.7 生产加工过程的卫生要求

符合GB/T 32744的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 取样方法

按 GB/T 8302 的规定执行。

## 6.2 试样制备

按 GB/T 8303 的规定执行。

## 6.3 茶叶感官审评方法

按 GB/T 23776 的规定执行。

## 6.4 理化指标

### 6.4.1 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

### 6.4.2 粉末茶

按 GB/T 8311 的规定执行。

### 6.4.3 总灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

### 6.4.4 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

### 6.4.5 水溶性灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

### 6.4.6 酸不溶性灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

### 6.4.7 水溶性灰分碱度

按 GB/T 8309 的规定执行。

### 6.4.8 粗纤维

按 GB/T 8310 的规定执行。

### 6.4.9 茶多酚和儿茶素

按 GB/T 8313 的规定执行。

## 6.5 卫生指标

### 6.5.1 污染物限量

按 GB 2762 的规定执行。

### 6.5.2 农药最大残留限量

按 GB 2763 的规定执行。

## 6.6 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

## 6.7 实物标准样的制备

应符合 GB/T 18795 的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 取样

7.1.1 取样以“批”为单位，同一批投料生产、同一班次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质和规格一致。

7.1.2 取样按GB/T 8302的规定执行。

### 7.2 出厂检验

每批产品均需由生产企业质量检验部门检验，经检验合格，签发合格证后方可出厂。出厂应检验项目为感官、水分、粉末和净含量允差。

### 7.3 型式检验

型式检验项目为本标准 5.2~5.7 要求项目，检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- c) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

### 7.4 判定规则

8.2.2.2 检验结果的每个项目均符合标准要求，则判定该批产品合格。

8.2.2.2 感官品质、理化指标和净含量有一项不符合标准要求，可用留存样对不符合的项目进行复检，若复检结果符合标准要求，则判定该批产品合格。若复检结果有一项不符合标准要求，则判定该批产品不合格。

## 8 标志、标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718 和《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装、运输、贮存

茶叶包装、运输、贮存应符合 NY/T 1999 的规定。

#### 8.2.1 包装

内包装材料应牢固、无毒、防潮、遮光、无异味，接触茶叶的包装必须是食品级的。外包装材料应具有保护茶叶固有形态、抗压的功能，便于装卸、运输，具体参照 NY/T 1999 的规定。

#### 8.2.2 运输

8.2.2.1 运输工具必须清洁，应遮盖，以防茶叶被污染或日晒雨淋及茶叶变质、发霉。

8.2.2.2 运输过程中不得与其它潮湿物品、有异味物品、易污染物品混装混运。

8.2.2.3 装卸搬运过程不得淋雨，搬运过程中应轻拿轻放，防止包装破损。

#### 8.2.3 贮存

- 8.2.3.1 生产、收购、经销单位（企业）均应有茶叶专用库房，仓库必须清洁、干燥、通风良好，应具有防鼠、防尘、防潮、避光等设施，或建立冷贮仓库。库房周围应无异气污染。
  - 8.2.3.2 贮存应分类、分级，切忌吸附异味和混入杂物。
  - 8.2.3.3 各种包装的茶叶均应置放于架上，离地面间隙不得少于 20cm，离墙壁间隙应不得小于 20cm。
-