

茶叶 标准汇编

中国标准出版社第一编辑室 编



中国标准出版社

茶叶标准汇编

中国标准出版社第一编辑室 编

中国标准出版社

2003

图书在版编目(CIP)数据

茶叶标准汇编/中国标准出版社第一编辑室编. —北京:中国标准出版社,2003
ISBN 7-5066-3113-X

I. 茶… II. 中… III. 茶叶-食品标准-汇编-中国 IV. TS272.7

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 031032 号

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街 16 号
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 20 $\frac{3}{4}$ 插页 1 字数 554 千字
2003 年 8 月第一版 2003 年 8 月第一次印刷

*

印数 1—1 500 定价 62.00 元

网址 www.bzchs.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

我国是茶叶种植、消费的大国,也是世界茶叶出口产量最大的国家之一。为了使消费者能够食用健康、安全、卫生的茶叶,也为了更好地适应新时期我国国民经济的发展,以及我国加入世界贸易组织的需要,我们特出版本书,以便为茶叶生产、研究、加工企业和行业管理部门提供科学依据,并全面提高茶叶产品质量安全水平,增强市场竞争力,保护消费者合法权益。

本书收集了截至 2003 年 3 月底以前批准、发布的有关茶叶的国家标准、行业标准共计 52 项。全书由三部分组成:基础标准、安全卫生标准与包装储藏标准;测定方法标准;产品质量标准。

本汇编收集的国家标准的属性已在本目录上标明(GB 或 GB/T),年号用四位数字表示。鉴于部分国家标准是在国家标准清理整顿前出版的,现尚未修订,故正文部分仍保留原样;读者在使用这些国家标准时,其属性以本目录上标明的为准(标准正文“引用标准”中标准的属性请读者注意查对)。

本书适用于农业、商业、供销合作、进出口等行业的研究、收购、加工、经营单位及各级质量监督检验机构和行业管理部门,亦可供大专院校师生参考使用。

中国标准出版社第一编辑室

2003.3

目 录

一、基础标准、安全卫生标准与包装储藏标准

GB/T 5009.57—1996	茶叶卫生标准的分析方法	3
GB 7718—1994	食品标签通用标准	5
GB/T 9172—1988	花茶级型坯	9
GB 9679—1988	茶叶卫生标准	18
GB/T 14487—1993	茶叶感官审评术语	19
GB/T 18795—2002	茶叶标准样品制备技术条件	52
GB/T 18797—2002	茶叶感官审评室基本条件	55
SB/T 10034—1992	茶叶加工技术术语	59
SB/T 10035—1992	茶叶销售包装通用技术条件	78
SB/T 10036—1992	紧压茶运输包装	82
SB/T 10037—1992	红茶、绿茶、花茶运输包装	89
SB/T 10094—1992	毛茶运输包装	96
SB/T 10095—1992	茶叶储藏养护通用技术条件	99

二、测定方法标准

GB/T 8302—2002	茶 取样	105
GB/T 8303—2002	茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定	109
GB/T 8304—2002	茶 水分测定	113
GB/T 8305—2002	茶 水浸出物测定	117
GB/T 8306—2002	茶 总灰分测定	121
GB/T 8307—2002	茶 水溶性灰分和水不溶性灰分测定	125
GB/T 8308—2002	茶 酸不溶性灰分测定	129
GB/T 8309—2002	茶 水溶性灰分碱度测定	133
GB/T 8310—2002	茶 粗纤维测定	137
GB/T 8311—2002	茶 粉末和碎茶含量测定	140
GB/T 8312—2002	茶 咖啡碱测定	144
GB/T 8313—2002	茶 茶多酚测定	149
GB/T 8314—2002	茶 游离氨基酸总量测定	152
GB/T 18798.1—2002	固态速溶茶 取样	155
GB/T 18798.2—2002	固态速溶茶 总灰分测定	159
GB/T 18798.3—2002	固态速溶茶 水分测定	163

三、产品质量标准

GB/T 9833.1—2002	紧压茶 花砖茶	169
GB/T 9833.2—2002	紧压茶 黑砖茶	175
GB/T 9833.3—2002	紧压茶 茯砖茶	179

GB/T 9833.4—2002	紧压茶	康砖茶	183
GB/T 9833.5—2002	紧压茶	沱茶	187
GB/T 9833.6—2002	紧压茶	紧茶	191
GB/T 9833.7—2002	紧压茶	金尖茶	195
GB/T 9833.8—2002	紧压茶	米砖茶	199
GB/T 9833.9—2002	紧压茶	青砖茶	203
GB 11767—1989	茶树种子和苗木		207
GB/T 13738.1—1997	第一套红碎茶		215
GB/T 13738.2—1992	第二套红碎茶		222
GB/T 13738.4—1992	第四套红碎茶		230
GB/T 14456—1993	绿茶		238
GB 18665—2002	蒙山茶		249
GB 18745—2002	武夷岩茶		261
GB 18862—2002	原产地域产品	杭白菊	273
GB 18957—2003	原产地域产品	洞庭(山)碧螺春茶	283
NY 5017—2001	无公害食品	茶叶	291
NY 5119—2002	无公害食品	饮用菊花	297
NY 5122—2002	无公害食品	窈茶用茉莉花	303
NY 5196—2002	有机茶		309
SB/T 10167—1993	祁门工夫红茶		316
SB/T 10168—1993	闽烘青绿茶		320

注：本汇编收集的国家标准的属性已在本目录上标明(GB或GB/T)，年号用四位数字表示。鉴于部分国家标准是在国家标准清理整顿前出版的，现尚未修订，故正文部分仍保留原样；读者在使用这些国家标准时，其属性以本目录上标明的为准(标准正文“引用标准”中标准的属性请读者注意查对)。

一、基础标准、安全卫生 标准与包装储藏标准

中华人民共和国国家标准

茶叶卫生标准的分析方法

Method for analysis of hygienic
standard of tea

GB/T 5009.57—1996

代替 GB 5009.57—85

1 主题内容与适用范围

本标准规定了绿茶、红茶、紧压茶等各类茶叶中各项卫生指标的测定方法。
本标准适用于绿茶、红茶、紧压茶等各类茶叶中各项卫生指标的测定。

2 引用标准

GB 9679 茶叶卫生标准
GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
GB/T 5009.13 食品中铜的测定方法
GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法

3 感官检查

- 3.1 具有该茶类正常的商品外形及固有的色、香、味。
- 3.2 不得混有异种植物叶,不含非茶类物质。
- 3.3 无异味,无异臭,无霉变。
应符合 GB 9679 的规定。

4 理化检验

- 4.1 砷
按 GB/T 5009.11 操作。
- 4.2 铅
按 GB/T 5009.12 操作。
- 4.3 铜
按 GB/T 5009.13 操作。
- 4.4 六六六、滴滴涕
按 GB/T 5009.19 操作。

附加说明：

本标准由卫生部卫生监督司提出。

本标准由安徽省卫生防疫站、浙江省卫生防疫站负责起草。

本标准由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。

中华人民共和国国家标准

GB 7718—94

食品标签通用标准

General standard for the labelling of foods

1 主题内容与适用范围

本标准规定了食品标签的基本原则、标注内容和标注要求。

本标准适用于在国内销售的预包装食品标签。

2 引用标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 13432 特殊营养食品标签

3 术语

3.1 食品标签

预包装食品容器上的文字、图形、符号,以及一切说明物。

3.2 预包装食品

预先包装于容器中,以备交付给消费者的食品。

3.3 容器

将食品完全或部分包装,以作为交货单元的任何包装形式,也包括包装纸。

3.4 食品添加剂

为改善食品的品质和色、香、味,以及为防腐和加工工艺的需要,加入食品中的化学合成物质或天然物质。

3.5 配料

在制造或加工食品时使用的并存在(包括以改性形式存在)于最终产品中的任何物质。包括水和食品添加剂。

3.6 保质期(最佳食用期)

指在标签上规定的条件下,保持食品质量(品质)的期限。在此期限,食品完全适于销售,并符合标签上或产品标准中所规定的质量(品质);超过此期限,在一定时间内食品仍然是可以食用的。

3.7 保存期(推荐的最终食用期)

指在标签上规定的条件下,食品可以食用的最终日期;超过此期限,产品质量(品质)可能发生变化,因此食品不再适于销售。

3.8 固形物

含有固、液两相物质的食品中的固体部分,不包括可溶性固形物。

4 基本原则

4.1 食品标签的所有内容,不得以错误的、引起误解的或欺骗性的方式描述或介绍食品。

国家技术监督局 1994-02-04 批准

1995-02-01 实施

4.2 食品标签的所有内容,不得以直接或间接暗示性的语言、图形、符号导致消费者将食品或食品的某一性质与另一产品混淆。

4.3 食品标签的所有内容,必须符合国家法律和法规的规定,并符合相应产品标准的规定。

4.4 食品标签的所有内容,必须通俗易懂、准确、科学。

5 必须标注内容

5.1 食品名称

5.1.1 必须采用表明食品真实属性的专用名称。

5.1.1.1 当国家标准或行业标准中已规定了某食品的一个或几个名称时,应选用其中的一个。

5.1.1.2 无上述规定的名称时,必须使用不使消费者误解或混淆的常用名称或俗名。

5.1.2 在使用“新创名称”、“奇特名称”、“牌号名称”或“商标名称”时,必须同时使用 5.1.1 条中规定的任意一个名称。

5.1.3 为避免消费者误解或混淆食品的真实属性、物理状态和制作方法,可以在食品名称前附加或在食品名称后注明相应的词或短语。

5.2 配料表

5.2.1 除单一配料的食品外,食品标签上必须标明配料表。

5.2.1.1 配料表的标题为“配料”或“配料表”。

5.2.1.2 各种配料必须按加入量的递减顺序一一排列。

5.2.1.3 如果某种配料本身是由两种或两种以上的其他配料构成的复合配料,必须在配料表中标明复合配料的名称,再在其后加括号,按加入量的递减顺序一一列出原始配料。当复合配料在国家标准或行业标准中已有规定名称,其加入量小于食品总量的 25% 时,则不必将原始配料标出,但其中的食品添加剂必须标出。

5.2.2 各种配料应按 5.1 条的规定使用具体名称。食品添加剂应使用 GB 2760 规定的产品名称或种类名称;其中,甜味剂、防腐剂、着色剂应标明具体名称。

5.2.3 当加工过程中所用的原料已改变为其他成分时(指发酵产品,如酒、酱油、醋等),为了表明产品的本质属性,可用“原料”或“原料与配料”代替“配料”,并按 5.2.1.2 条的规定标注。

5.3 净含量及固形物含量

5.3.1 必须标明容器中食品的净含量,按以下方式标明:

- a. 液态食品,用体积;
- b. 固态食品,用质量;
- c. 半固态食品,用质量或体积。

5.3.2 容器中含有固、液两相物质的食品,除标明净含量外,还必须标明该食品的固形物含量,用质量或百分数表示。

5.3.3 同一容器中如果含有互相独立且品质相同、形态相近的几件食品时,在标明净含量的同时还必须标明食品的数量。

5.4 制造者、经销者的名称和地址

必须标明食品制造、包装、分装或销售单位经依法登记注册的名称和地址。

进口食品必须标明原产国、地区(指香港、澳门、台湾)名及总经销者在国内依法登记注册的名称和地址。

5.5 日期标志和贮藏指南

5.5.1 必须标明食品的生产日期、保质期或/和保存期。

5.5.1.1 日期的标注顺序为年、月、日。

5.5.1.2 可以采用下列方式之一标明保质期或保存期:

- a. “最好在……之前食用”,或“最好在……之前饮用”(用于保质期);
“……之前食用最佳”,或“……之前饮用最佳”(用于保质期);
“……之前食用”,或“……之前饮用”(用于保存期)。
- b. “保质期至……”;
“保存期至……”;
- c. “保质期……个月”;
“保存期……个月”。

5.5.2 如果食品的保质期或保存期与贮藏条件有关,必须标明食品的贮藏方法。

5.6 质量(品质)等级

产品标准(国家标准、行业标准)中已明确规定质量(品质)等级的食品,必须标明食品的质量等级。

5.7 产品标准号

必须标明产品的国家标准、行业标准或企业标准的代号和顺序号。

5.8 特殊标注内容

5.8.1 经电离辐射线或电离能量处理过的食品,必须在食品名称附近标明“辐照食品”。

5.8.2 经电离辐射线或电离能量处理过的任何配料,必须在配料表中加以说明。

6 允许免除标注内容

6.1 当容器的最大表面的面积小于 10 cm^2 时,除香辛料和食品添加剂外,可免除 5.2 和 5.5~5.7 条的内容。

6.2 产品标准(国家标准、行业标准)中已明确规定保质期或保存期在 18 个月以上的食品,可以免除保质期或保存期。

6.3 进口食品可以免除原制造者的名称、地址和产品标准号。

7 推荐标注内容

7.1 批号

由食品的生产或分装单位自行确定方法,标明食品的生产(分装)批号。

7.2 食用方法

为保证食品的正确食用,可以在标签上标明容器的开启方法、食用方法、每日推荐摄入量、烹调再制方法等对消费者有帮助的说明。必要时可以在标签之外单独附加说明。

7.3 热量和营养素

可以按 GB 13432 的规定,标明热量和营养素的含量。

8 基本要求

8.1 食品标签不得与包装容器分开。

8.2 食品标签的一切内容,不得在流通环节中变得模糊甚至脱落;必须保证消费者购买和食用时醒目、易于辨认和识读。

8.3 食品标签的一切内容,必须清晰、简要、醒目。文字、符号、图形应直观、易懂,背景和底色应采用对比色。

8.4 食品名称必须在标签的醒目位置。食品名称和净含量应排在同一视野内。

8.5 食品标签所用文字必须是规范的汉字。

8.5.1 可以同时使用汉语拼音,但必须拼写正确,不得大于相应的汉字。

8.5.2 可以同时使用少数民族文字或外文,但必须与汉字有严密的对应关系,外文不得大于相应的汉字。

8.6 食品标签所用的计量单位必须以国家法定计量单位为准,如:

质量单位:g 或克,kg 或千克;

体积单位:mL、ml 或毫升,L 或升。

附加说明:

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会组织的起草工作组负责起草。

本标准主要起草人杜朋、裴山、李志强、李家瑞、陈瑶君、郝煜、李红兵。

本标准参照采用 FAO/WHO 食品法规委员会(CAC)CODEX STAN 1—1991《预包装食品标签通用标准》。

GB 7718—1994《食品标签通用标准》第 2 号修改单

本修改单经国家质量技术监督局于 1998 年 11 月 6 日以质技监国标函第 127 号文批准,自 2000 年 1 月 1 日实施。

5.2.2 条采用新条文:

“5.2.2 各种配料应按 5.1 条的规定使用具体名称。食品添加剂应使用 GB 2760 规定的产品名称或种类名称;其中,甜味剂、防腐剂、着色剂应标明具体名称。”

注:本文本根据国家技术监督局标准化司 1994 年 3 月 23 日修改函、技监国标函(1995)208 号文和质技监国标函〔1998〕第 127 号文进行了修改。

花茶级型坯

GB 9172—88

Grades of basket-fired green tea for scenting

本标准参照采用国际标准ISO 1572—1980《茶—已知干物质含量的磨碎样品的制备》、ISO 1573—1980《茶—103℃时质量损失的测定》、ISO 1574—1980《茶—水浸出物测定》、ISO 1575—1980《茶—总灰分测定》。

1 主题内容与适用范围

本标准规定了花茶统一级型坯的技术要求、试验方法、检验规则和包装、贮运要求。
本标准适用于以烘青为原料，经精制加工，供窈制花茶用的各级茶坯。

2 引用标准

- GB 8302 茶 取样
- GB 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
- GB 8304 茶 水分测定
- GB 8305 茶 水浸出物测定
- GB 8306 茶 总灰分测定
- GB 8310 茶 粗纤维测定
- GB 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB 8313 茶 茶多酚测定
- GB 8314 茶 游离氨基酸总量测定

3 技术要求

3.1 分级和实物样

3.1.1 分级

花茶级型坯按品质分为六个级，即一级至六级。

3.1.2 实物样

花茶：级型坯各级设一个标准实物样。实物样为各级品质的最低界限，每四年更换一次。

3.2 品质指标

3.2.1 基本要求

花茶级型坯品质必须正常，无劣变、无异味，不得混有非茶夹杂物。

3.2.2 感官指标

3.2.2.1 花茶级型坯各级感官品质必须符合标准实物样。

3.2.2.2 花茶级型坯各级感官品质指标见表一：表中采用的术语参照中华人民共和国商业部GH0 16—84《屯婺遂舒杭温平7套粗制炒绿茶标准》附录B感官审评常用品质标准术语、名词和虚词。

表 1

项 目 级 别	外 形				内 质			
	条 索	色 泽	整 碎	净 度	香 气	汤 色	滋 味	叶 底
一 级	细紧匀直显 锋苗	绿润	匀整平伏	净	嫩香	黄绿清亮	醇浓鲜爽	细嫩、匀齐 明亮
二 级	紧直 有锋苗	绿尚润	匀整尚平伏	尚净 稍有嫩茎	清香	黄绿明亮	醇厚 尚鲜爽	嫩匀绿亮
三 级	紧直	尚绿润	匀整	有嫩茎	尚香	黄绿尚明亮	醇正	尚嫩匀尚 绿亮
四 级	尚紧略扁	黄绿	尚匀整	有筋梗	纯正	黄绿尚明	平和	稍有摊张、 欠匀、欠绿亮
五 级	稍松、带扁 条、圆块	黄绿稍暗	尚匀	有梗朴	平和	黄绿稍暗	平淡	稍粗大黄绿 稍暗
六 级	松扁轻飘	黄稍枯	欠匀	显梗多朴片	粗气	黄绿较暗	粗淡	粗硬稍黄暗

3.2.3 理化指标

花茶级型坯各级理化指标见表 2。

表 2

项 目	指 标					
	一 级	二 级	三 级	四 级	五 级	六 级
水分, % (m/m) 最高限量	7.0					
灰分, % (m/m) 最高限量	6.5					
碎茶, % (m/m) 最高限量	5.0			4.0		
粉末, % (m/m) 最高限量	0.3					
水浸出物, % (m/m) 最低限量	42.20	41.50	40.80	40.20	39.50	38.00
粗纤维, % (m/m) 最高限量	10.20	10.80	11.40	12.00	13.00	15.00
滋味总分	70	66	63	60	56	52

注：水浸出物、粗纤维、滋味总分三项为参考指标。

3.3 卫生指标

按GBn 144《绿茶、红茶卫生标准》规定执行。

4 试验方法、检验规则

4.1 取样方法按GB 8302规定执行。

4.2 感官检验方法按附录A规定执行。

4.3 理化试验方法

4.3.1 水分试验方法按GB 8304规定执行。

4.3.2 灰分试验方法按GB 8306规定执行。

4.3.3 碎茶、粉末试验方法按GB 8311规定执行。

4.3.4 水浸出物试验方法按GB 8305规定执行。

4.3.5 粗纤维试验方法按GB 8310规定执行。

4.3.6 滋味总分试验方法按附录B规定执行。

4.4 卫生指标试验方法按GB 5009.57《茶叶卫生标准的分析方法》规定执行。

4.5 复验规则

若对检验结果有争议时，应对留存样进行复验，或在同批产品中重新按GB 8302规定加倍取样，对不合格项目进行复验，并以复验结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

出厂的茶坯外包装上应贴标签，内容包括品名、级别、商标、净重、批号、厂名、包装日期，并注明“防潮”等标志。文字通俗精炼、图案醒目清晰、字样端正。

5.2 包装

5.2.1 同批次出厂茶叶，只能使用同种包装，净重必须一致。

5.2.2 包装容器由不影响茶叶品质的材料制成的。

5.2.3 包装分外包装和内包装两种。

5.2.3.1 外包装

用木箱、胶合板箱或纸箱均可，规格为：

木箱 $460 \times 460 \times 500 \text{ mm}^3$ ；

胶合板箱 $440 \times 440 \times 450 \text{ mm}^3$ ；

纸箱 $355 \times 355 \times 190 \text{ mm}^3$ ；

或适当规格的外包装箱；

包装要牢固、整洁、防潮、美观、无异味。

5.2.3.2 内包装

内包装使用无异味的牛皮纸或牛皮纸夹铝箔或无毒塑料薄膜作防潮内袋，用无毒粘合剂粘合或热合。

5.3 运输

运输的各种交通工具必须清洁、卫生、干燥、无异味、无污染；运输时必须防雨、防潮、防暴晒；装卸时轻放轻卸，不得甩掷碰撞；严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

茶坯必须贮存在清洁、防潮、无异味、相对湿度在70%以下的库房中，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放，注意保持通风干燥。