

中国标准出版社第一编辑室 编

中国食品工业 标准汇编

饮料卷(下)

(第二版)





责任编辑：白德美

殷爽

封面设计：张晓平

责任校对：慕晓鸣

责任印制：邓成友

中国标准出版社近期出版的相关书目

食品国家标准和行业标准目录2001	58.00元
国家技术监督局统一宣贯教材	
食品标签通用标准实施指南	10.00元
食品卫生国家标准汇编(2)	51.00元
食品卫生国家标准汇编(3)	100.00元
食品卫生国家标准汇编(4)	82.00元
食品卫生国家标准汇编(5)	69.00元
中国食品工业标准汇编 食品添加剂卷(上)	98.00元
中国食品工业标准汇编 食品添加剂卷(下)	108.00元
中国食品工业标准汇编 焙烤食品、糖制品及相关食品卷(上)	68.00元
中国食品工业标准汇编 焙烤食品、糖制品及相关食品卷(下)	132.00元
中国食品工业标准汇编 肉、禽、蛋及其制品卷	97.00元
中国食品工业标准汇编 水果、蔬菜及其制品卷	130.00元

ISBN 7-5066-2504-0



9 787506 625043 >

ISBN 7-5066-2504-0

TB·726 定价:98.00 元

中国食品工业标准汇编

饮 料 卷(下)

(第二版)

中国标准出版社第一编辑室 编

中国标准出版社

2001年10月

中国食品工业标准汇编

(下)卷 饮料

(第二版)

中国标准出版社第一编辑室 编

中国食品工业标准汇编

饮 料 卷(下)

(第二版)

中国标准出版社第一编辑室 编

责任编辑 白德美 殷爽

*

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 35 $\frac{3}{4}$ 字数 1 100 千字

2001年11月第一版 2001年11月第一次印刷

*

ISBN 7-5066-2504-0/TB·726
印数 1—3 000 定价 98.00 元

网址 www.bzcbbs.com

中国标准出版社

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

编 者 的 话

《中国食品工业标准汇编》是我国食品标准化方面的一套大型丛书,按行业分类分别立卷。由中国标准出版社陆续出版。本书是该丛书的一卷。本卷汇编分上、下两册出版。

本书是在1997年出版的《中国食品工业标准汇编 饮料卷》的基础上进行修订的,保留了目前有效的标准,同时增加了1997年7月至2001年6月底发布的饮料国家标准和行业标准。本册收录饮料国家标准78项,行业标准26项。

本书上册主要内容包括第一部分软饮料标准,第二部分冷冻饮品标准;下册主要内容包括第三部分茶叶标准,第四部分相关标准。

本册根据国家标准修改单和行业标准修改单修改标准依据分列如下:

1. GB 2759.2—1996《碳酸饮料卫生标准》按卫通(1998)第15号文第1号修改单进行了修改;

2. GB 2760—1996《食品添加剂使用卫生标准》按质技监标函(1999)第189号文第2号修改单进行了修改;

3. GB 14480—1994《食品营养强化剂使用卫生标准》按技监国标函[1996]80号文第1号修改单进行了修改;

4. GB/T 16286—1996《食品中蔗糖的测定方法酶-比色法》按技监国标函[1997]第200号文第1号修改单进行了修改;

5. GB 7718—1994《食品标签通用标准》按技监国标函(1995)第208号文第1号修改单和质技监国标函第127号文第2号修改单进行了修改。

本册目录中标有“*”的标准,已根据国家标准修改通知单进行了修改。鉴于本书所收录的标准发布年代不尽相同,所用计量单位、符号在本书出版时未做改动。

本书可供食品生产、科研、销售单位的技术人员,各级食品监督、检验机构的人员、各管理部门的相关人员使用,大专院校有关专业的师生参考。

本书由中国标准出版社第一编辑室选编。

编者

2001.6

目 录

三、茶 叶 标 准

GB/T 9172—1988	花茶级型坯	3
GB/T 9833.1—1988	紧压茶 花砖茶	12
GB/T 9833.2—1988	紧压茶 黑砖茶	15
GB/T 9833.3—1988	紧压茶 茯砖茶	19
GB/T 9833.4—1989	紧压茶 康砖茶	24
GB/T 9833.5—1989	紧压茶 沱茶	29
GB/T 9833.6—1989	紧压茶 紧茶	32
GB/T 9833.7—1989	紧压茶 金尖茶	35
GB/T 9833.8—1993	紧压茶 米砖茶	38
GB/T 9833.9—1993	紧压茶 青砖茶	41
GB/T 13738.1—1997	第一套红碎茶	44
GB/T 13738.2—1992	第二套红碎茶	51
GB/T 13738.4—1992	第四套红碎茶	59
GB/T 14456—1993	绿茶	67
GB/T 14487—1993	茶叶感官审评术语	78
GB/T 8302—1987	茶 取样	111
GB/T 8303—1987	茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定	114
GB/T 8304—1987	茶 水分测定	116
GB/T 8305—1987	茶 水浸出物测定	118
GB/T 8306—1987	茶 总灰分测定	120
GB/T 8307—1987	茶 水溶性灰分和水不溶性灰分测定	122
GB/T 8308—1987	茶 酸不溶性灰分测定	124
GB/T 8309—1987	茶 水溶性灰分碱度测定	126
GB/T 8310—1987	茶 粗纤维测定	128
GB/T 8311—1987	茶 粉末和碎茶含量测定	130
GB/T 8312—1987	茶 咖啡碱测定	132
GB/T 8313—1987	茶 茶多酚测定	134
GB/T 8314—1987	茶 游离氨基酸总量测定	136
SN 0147—1992	出口茶叶中六六六、滴滴涕残留量检验方法	138
SN 0339—1995	出口茶叶中黄曲霉毒素 B ₁ 检验方法	142
SN/T 0348.1—1995	出口茶叶中三氯杀螨醇残留量检验方法 气相色谱法	149

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)。

SN/T 0348.2—1995	出口茶叶中三氯杀螨醇残留量检验方法	液相色谱法	156
SN 0497—1995	出口茶叶中多种有机氯农药残留量检验方法		163
SN 0711—1997	出口茶叶中代森锌类农药总残留量检验方法		167
SN/T 0737—1997	出口乌龙茶品质感官审评评分方法		184
SN/T 0797—1999	出口保健茶检验通则		188
SN/T 0911—2000	进出口茶叶感官审评室条件		196
SN/T 0912—2000	进出口茶叶包装检验方法		200
SN/T 0913—2000	进出口茶叶粗纤维测定方法		204
SN/T 0914—2000	进出口茶叶粉末和碎茶含量测定方法		207
SN/T 0915—2000	进出口茶叶咖啡碱测定方法		210
SN/T 0916—2000	进出口茶叶磨碎试样干物质含量的测定方法		214
SN/T 0917—2000	进出口茶叶品质感官审评方法		217
SN/T 0918—2000	进出口茶叶抽样方法		221
SN/T 0919—2000	进出口茶叶水分测定方法		224
SN/T 0920—2000	进出口茶叶水浸出物测定方法		227
SN/T 0921—2000	进出口茶叶水溶性灰分和水不溶性灰分测定方法		230
SN/T 0922—2000	进出口茶叶水溶性灰分碱度测定方法		233
SN/T 0923—2000	进出口茶叶酸不溶灰分测定方法		236
SN/T 0924—2000	进出口茶叶重量鉴定方法		239
SN/T 0925—2000	进出口茶叶总灰分测定方法		242
SN/T 0926—2000	进出口茶叶硒的检验方法	荧光光度法	245

四、相关标准

(一) 卫生标准

GB 2759.1—1996	冷冻饮品卫生标准	251
GB 2759.2—1996*	碳酸饮料卫生标准	253
GB 2760—1996*	食品添加剂使用卫生标准	255
GB 4805—1994	食品罐头内壁环氧酚醛涂料卫生标准	302
GB 5749—1985	生活饮用水卫生标准	304
GB 7101—1994	固体饮料卫生标准	309
GB 16321—1996	乳酸菌饮料卫生标准	312
GB 16322—1996	植物蛋白饮料卫生标准	315
GB 9679—1988	茶叶卫生标准	320
GB 9687—1988	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准	321
GB 9688—1988	食品包装用聚丙烯成型品卫生标准	322
GB 11673—1989	含乳饮料卫生标准	323
GB 12695—1990	饮料厂卫生规范	325
GB 14880—1994*	食品营养强化剂使用卫生标准	332
GB 16330—1996	饮用天然矿泉水厂卫生规范	339
GB 17324—1998	瓶装饮用纯净水卫生标准	347
GB 17325—1998	食品工业用浓缩果蔬汁(浆)卫生标准	352

* 根据国家标准修改通知单进行了相应修改。

(二) 检验方法标准

GB 4789.2—1994	食品卫生微生物学检验	菌落总数测定	359
GB 4789.3—1994	食品卫生微生物学检验	大肠菌群测定	363
GB 4789.4—1994	食品卫生微生物学检验	沙门氏菌检验	368
GB 4789.5—1994	食品卫生微生物学检验	志贺氏菌检验	381
GB 4789.10—1994	食品卫生微生物学检验	金黄色葡萄球菌检验	385
GB 4789.15—1994	食品卫生微生物学检验	霉菌和酵母计数	394
GB 4789.21—1994	食品卫生微生物学检验	清凉饮料检验	398
GB 4789.26—1994	食品卫生微生物学检验	罐头食品商业无菌的检验	400
GB/T 5009.11—1996	食品中总砷的测定方法		408
GB/T 5009.12—1996	食品中铅的测定方法		416
GB/T 5009.13—1996	食品中铜的测定方法		423
GB/T 5009.28—1996	食品中糖精钠的测定方法		427
GB/T 5009.29—1996	食品中山梨酸、苯甲酸的测定方法		433
GB/T 5009.35—1996	食品中合成着色剂的测定方法		440
GB/T 5009.50—1996	冷饮食品卫生标准的分析方法		446
GB/T 5009.57—1996	茶叶卫生标准的分析方法		448
GB/T 12456—1990	食品中总酸的测定方法		450
GB/T 13112—1991	食品中环己基氨基磺酸钠的测定方法		454
GB/T 14769—1993	食品中水分的测定方法		460
GB/T 14770—1993	食品中灰分的测定方法		465
GB/T 14771—1993	食品中蛋白质的测定方法		468
GB/T 14772—1993	食品中粗脂肪的测定方法		473
GB/T 16285—1996	食品中葡萄糖的测定方法	酶-比色法和酶-电极法	476
GB/T 16286—1996	食品中蔗糖的测定方法	酶-比色法	484
GB/T 16344—1996	饮料中咖啡因的测定方法		489
GB/T 16345—1996	饮料中乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)的测定		496
GB/T 16347—1996	乳酸菌饮料中乳酸菌的微生物学检验		502

(三) 其他标准

GB/T 5738—1995	瓶装酒、饮料塑料周转箱	511
GB 7718—1994*	食品标签通用标准	518
GB 9106—1994	包装容器 铝易开盖两片罐	522
GB/T 13521—1992	冠形瓶盖	530
GB/T 14803—1993	包装容器 扭断式铝防盗瓶盖	535
GB/T 17590—1998	易开盖三片罐	542
QB 1979—1994	人工矿泉水器	553
QB 2142—1995	碳酸饮料玻璃瓶	557
索引		562

三、茶 叶 标 准

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，供窨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GH016—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 评 语 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。

附录 A

感官检验方法

(补充件)

A 1 原理

按照本规定的方法,使用人的感觉器官(视觉、嗅觉、味觉、触觉)的分辨能力,评定茶叶质量的优劣。

A 2 条件

A 2.1 采光

光线明亮、柔和、光度一致。审评室要求具有来自北面自然光,亦可采用灯光设备。

A 2.2 室温

室温应保持在 $20\sim 25^{\circ}\text{C}$ 。

A 2.3 室内大气

室内要求清洁、干燥,空气新鲜流通,不能有异味的挥发气体,禁止室内吸烟。

A 3 审评用具

A 3.1 评茶盘

胶合板或无毒塑料制,白色,长、宽各230mm,边高30mm,盘的一角有缺口。

A 3.2 评茶杯、碗

纯白瓷烧制,厚度、大小和色泽必须一致。

A 3.2.1 评茶杯

杯高 $65\pm 2\text{mm}$,外径 $66\pm 2\text{mm}$,内径 $62\pm 2\text{mm}$ 。容量150mL,盖上一小孔,与杯柄相对杯口上,有一月形的小缺口。

A 3.2.2 评茶碗

碗高55mm,上口外径95mm,内径92mm,容量150mL。

A 3.3 叶底盘

黑色方形小木盘,长宽各95mm,边高15mm。

A 3.4 网匙

铜丝网制,圆底形。

A 3.5 吐茶桶

铁皮制,高800mm,上、下口径350mm,中腰直径200mm。

A 3.6 其他用具

- 天平:感量0.1g;
- 计时钟或沙時計;
- 茶匙;
- 开水壶;
- 电炉或电水壶。

A 4 审评方法

对照花茶级型坯标准样,评比样品的外形和内质。

A 4.1 外形审评

取充分混匀的样品110~140g,置于评茶盘中,将评茶盘回转数次后,检视其外形,评比茶叶的条索、整碎、净度、色泽四项品质因子。

A 4.2 内质审评

从评茶盘混匀的试样称取 3 g，置于评茶杯中，注满沸水，加盖，浸泡 5 min，后将茶汤沥入评茶碗中。依次审评其汤色、香气和滋味三项因子。最后，将杯中的茶渣移入叶底盘中，检视其叶底。

A 4.3 评分

对照标准样，按下列规定对茶坯外形和内质各项因子进行评分。

对照标准样	评分
高	+ 3
较高	+ 2
稍高	+ 1
相符	100
稍低	- 1
较低	- 2
低	- 3

A 4.4 结果评定

A 4.4.1 茶坯的外形和内质按各项品质因子分别评分，内质和外形两者的水平必须在同一级内，才能评为该级产品。

A 4.4.2 各项品质因子的评分有一项“低”（- 3 分）或一项“较低”（- 2 分）和一项“稍低”（- 1 分）或三项“稍低”（- 3 分）者，均评为低于该级标准。

A 4.4.3 条索项评分“较低”者，评为低于该级标准。

附录 B

茶叶滋味化学鉴定法

(补充件)

本附录参照采用 GB 8313、GB 8314。

B 1 原理

茶多酚和氨基酸是绿茶滋味的主要呈味成分。用酒石酸铁比色法测定茶多酚，得滋味浓度；用茚三酮比色法测定氨基酸，得滋味鲜度；以氨基酸与茶多酚之比得滋味醇度，它们随滋味从优变次递减。

B 2 仪器和用具

使用实验室常规仪器及下列各项：

B 2.1 恒温水浴

B 2.2 分析天平：感量0.0001g。

B 2.3 分光光度仪。

B 3 试剂

使用试剂应为分析纯 (AR)，水为蒸馏水。

B 3.1 酒石酸铁溶液：称取 1 g 硫酸亚铁 ($\text{FeSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$)、5 g 酒石酸钾钠 ($\text{C}_{14}\text{H}_4\text{O}_6\text{KNa} \cdot 4\text{H}_2\text{O}$)、加水共溶后，稀释至 1 L (应避光、冷藏，有效期一个月)。

B 3.2 1/15 M 磷酸氢二钠溶液：称取 23.877 g 磷酸氢二钠 ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$)，加水溶解，稀释至 1 L。

B 3.3 1/15 M 磷酸二氢钾溶液，称取 9.078 g 磷酸二氢钾加水溶解，稀释至 1 L。

B 3.4 PH7.5 的磷酸缓冲液：吸取 85 mL 1/15 M 磷酸氢二钠溶液和 15 mL 1/15 M 磷酸二氢钾溶液混合均匀。

B 3.5 PH8.0 的磷酸缓冲液：吸取 95 mL 1/15 M 磷酸二氢钠溶液和 5 mL 1/15 M 磷酸氢二钾溶液混合均匀。

B 3.6 2% 茚三酮溶液：称取 2 g 水合茚三酮，加 50 mL 水，加 80 mg 氯化亚锡 ($\text{SnCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$)，溶解后过滤，加水定容至 100 mL。

B 4 操作方法

B 4.1 取样

按 GB 8302 规定执行。

B 4.2 试样制备

按附录 C GB 8303 2.3.2 规定执行。

B 4.3 测定步骤

B 4.3.1 供试液制备

按附录 C GB 8305 规定执行。

B 4.3.2 浓度测定

准确吸取 1 mL 供试液，注入 25 mL 容量瓶中，加 4 mL 水和 5 mL 酒石酸铁溶液，充分混合，再加 PH7.5 的磷酸盐缓冲液定容至刻度。用 10 mm 比色杯，在波长 540 nm 处，以试剂空白溶液作参比，测定吸光度 (A_1)。

B 4.3.3 鲜度测定