

輸出入商品檢驗暫行標準

第二次修訂本

第九冊

菸 葉 茶 葉

中華人民共和國對外貿易部

1955

輸出入商品檢驗暫行標準

第二次修訂本

第九冊

菸葉 茶葉

中華人民共和國對外貿易部

財政經濟出版社

編號：0680

輸出入商品檢驗暫行標準

(第二次修訂本)

第九冊 菸 葉 茶 葉

定價(8)一角九分

編 者： 中華人民共和國對外貿易部

出版者： 財政經濟出版社
北 京 西 總 布 胡 同 七 號

印刷者： 廣 華 印 刷 廠
上 海 大 連 路 一 九 弄 一 六 號

總經售： 新 華 書 店

56.1, 京型, 16頁, 18千字; 850×1168, 1/32開, 1印張
1956年1月第一版上海第一次印刷 印數(退) 1—1,000

(北京市書刊出版業營業許可證出〇六〇號)

說 明

1. 輸出入商品檢驗暫行標準係 1950 年制定刊行, 1953 年出版了第一次修訂本。本版係 1955 年第二次修訂本, 較 1953 年第一次修訂版, 計撤銷標準十六種, 歸併一種, 新增訂標準二十五種, 共有標準七十五種, 包括三百三十四種商品, 按商品種類分別裝訂十五冊。
2. 本次修訂標準的分類, 係根據對外貿易統一商品目錄草案的分類方法。科學術語, 主要採用學術名詞統一工作委員會所規定的名詞。
3. 標準中度量衡單位均採用公制, 貿易上習慣用英制者用括號註明。
4. 本標準為全國商品檢驗局執行揀樣、檢驗及掌握商品品質的根據, 並作為各進出口公司對外簽訂合同的主要依據。
5. 本次修訂標準, 經全國商品檢驗局、有關對內、對外貿易公司、中央有關部門及學術與檢驗機關有關專家共同研究, 並經試行, 最後經中華人民共和國對外貿易部核定公佈。

附：輸出入商品檢驗暫行標準總目錄

冊 次	名 稱	目 錄
第 一 冊	金屬礦產品,非金屬礦產品,合金	錳礦,鐵礦,鎢精礦,鉬精礦,生鎢,鉄鋁氧石,氟石,磷灰石,硫黃,焊錫。
第 二 冊	化學原料及產品,化學肥料,天然橡膠	低亞硫酸鈉,重鉻酸鹽,冰醋酸,甲醛溶液,松香,五倍子,顏料,化學肥料,天然橡膠。
第 三 冊	紡織原料(一)	棉花,麻類,下揀麻,廢棉,絨類。
第 四 冊	紡織原料(二)	桑蚕絲,絹絲,柞蚕絲,柞蚕挽手。
第 五 冊	毛皮,製革原料皮	毛皮,製革原料皮。
第 六 冊	植物油,芳香油,薄荷腦	植物油,芳香油,薄荷腦。
第 七 冊	人髮及髮網,動物產原料	人髮,髮網,猪鬃,毛類,腸衣,羽毛。
第 八 冊	飼料,糧穀,豆類,油籽	籽餅,小麥麩皮,飼料豆,糧穀,豆類,油籽,小麥粉。
第 九 冊	菸葉,茶葉	菸葉,茶葉。
第 十 冊	肉及肉製品,動物油	家畜肉及其製品,禽肉,動物油。
第十一冊	蛋及蛋製品	鮮蛋及製過蛋,乾蛋黃及乾全蛋,乾蛋白,冰蛋,濕黃,蜜黃。
第十二冊	罐頭	罐頭
第十三冊	鮮果	蘋果,柑橘。

第十四册	乾果,果仁,食用香料及其他食品	乾果,果仁,桂皮,澱粉,食鹽,粉絲。
第十五册	草帽辮,消費用紡織品,針織品	草帽辮,呢絨,桑蚕絲及人造絲織品,柞蚕絲織品,亞麻織品,毛毯,襯衫,枱布及餐巾,毛巾類。

目 錄

(一)菸葉.....(7)

- 1.烤菸葉 2.晒菸葉(晒黃菸葉；晒紅菸葉)

(二)茶葉.....(16)

紅茶類

- 1.工夫茶 2.分級茶 3.小种茶

- 4.紅毛茶 5.花香

綠茶類

- 1.珍眉 2.貢熙 3.珠茶

- 4.雨茶 5.龍井 6.碧螺春

- 7.毛峯 8.旗槍 9.綠毛茶

- 10.秀眉

烏龍茶類

- 1.烏龍茶 2.白牡丹 3.貢眉

花茶類

- 1.茉莉花茶 2.玉蘭花茶

類 号	輸出入商品檢驗暫行標準	檢 47 号
42	菸 葉	

一、本標準適用於輸出的以下菸葉

(一)烤菸葉。

(二)晒菸葉:1.晒黃菸葉;2.晒紅菸葉。

二、品質条件

(一)烤菸葉

1.外表观察:葉片气味正常,不得雜有腐爛葉及其他植物的枝葉。

2.水分:不低於 10.0%,不高於 16.0%。

3.菸鹼(乾态):不低於 0.80%,不高於 4.00%。

4.灰分(乾态):不低於 8.0%,不高於 18.0%。

5.等級

(1)中下部菸葉

級 別	部 位	顏色	品 質				
			光 澤	油分彈性	厚度	組織	損 傷 度
1	腰葉	金黃	鮮明純潔	富有	適中	細緻	病虫霉伤不超过 3 %
2	腰葉和接 近腰葉	金黃 正黃	鮮明微差	有	尚適中	尚細緻	病虫霉伤不超过 6 %, 但不得有翻尖
3	腰葉下二 棚	金黃 米黃	較差微淡	尚有	微薄	微差	病虫霉伤不超过 10 %, 稍帶紅黑小尖
4	下二棚	淡黃	較差略暗	較差	略薄	略差	病虫霉伤不超过 15 %, 稍有花片
5	下二棚脚 葉	土黃	較差帶暗	差	較薄	較差	病虫霉伤不超过 20 %, 有花片
6	脚葉	土黃	暗	少	薄	差	病虫霉伤不超过 25 %, 有花片
7	脚葉	土黃	暗	很少	很薄	很差	病虫霉伤不超过 30 %, 多花片

決定日期	中華人民共和國對外貿易部	修訂日期
1950年 4 月 29 日		1955年 9 月 21 日

(2) 上部菸葉

1	上二棚	深黃	較差微淡	有	微厚	微差	病虫霉伤不超过6%， 稍帶紅黑小尖
2	上二棚	老黃	較差略暗	尚有，微 帶臘質	略厚	略差	病虫霉伤不超过10%， 稍有花片
3	頂葉	紅黃	較差帶暗	較差，略 帶臘質	較厚	較差	病虫霉伤不超过15%， 有花片
4	頂葉	棕黃	暗	差，帶 臘質	厚	差	病虫霉伤不超过20%， 有花片
5	頂葉	棕黃 帶褐	暗	少，臘 質多	很厚	粗糙	病虫霉伤不超过25%， 多花片

(3) 青黃菸葉

1	腰葉上 下二棚	黃青	較差略暗	較差		較差	病虫霉伤不超过15%
2	上下二棚	青黃	較差帶暗	較差			病虫霉伤不超过20%
3	上下二棚 頂脚葉	青色微 帶黃	暗	很少			病虫霉伤不超过25%
4	頂脚葉	除死青 糖枯黑 等不捲 能作原 料者外 其他不限					病虫霉伤不超过30%

〔註〕

1. 等級实物標準由中華人民共和國對外貿易部会同有關部門製訂。各級实物標準均為該等級的最低標準。
2. 本標準只適用於山東、河南、安徽三地區的產品，其他地區產品得參照該地區的市場等級標準評定。
3. 損傷度暫祇作為評定等級的參考項目。

〔說明〕

(1) 部位：按自下而上的順序分為脚葉、下二棚、腰葉、

上二棚及頂葉等五個部位，自腳葉至腰葉稱中下部菸葉，自上二棚至頂葉稱上部菸葉。上二棚中接近腰葉部分如顏色品質與中下部葉相同者，得列入中下部菸葉。青黃菸葉的部位一項，不作為規定的等級條件。

(2) 顏色：簡分為金黃(中下部)、赤黃(上部)、及青黃三類，青筋黃片微帶青者，得根據不同部位列入金黃或赤黃菸葉內。

(3) 品質：

① 光澤——指葉片表面光澤的明暗程度。

② 油分彈性——指葉片的柔軟程度，似有油質臘質的情況，及葉片在濕潤時經輕拉後的破碎難易。油分以多為佳，臘質以少為佳，經輕拉不易破碎者為佳。

③ 厚度——指葉片的厚薄或單位面積的重量，以厚薄適中為最佳。

④ 組織——指葉片結構的細緻粗糙程度。

⑤ 損傷度——指葉片因病蟲霉等所致的損傷，以受損傷部分面積佔該葉片總面積的百分率表示。

(二) 晒菸葉

1. 外表觀察：葉片氣味正常，不得雜有腐爛葉及其他植物的枝葉。

2. 水分：

甲、晒紅菸葉——不低於10.0%，不高於20.0%。

乙、晒黃菸葉——不超過17.0%。

3. 菸鹼(乾態)：記錄檢驗結果，暫不規定標準。

4. 灰分(乾態)：不超過20.0%。

5. 等級: 暫不規定, 參照市場等級或貿易等級樣品。

三、揀樣办法

(一) 數量

每批或每級(報驗等級者, 應按級分批)數量在 50 件及以下抽揀 2 件, 100 件及以下抽揀 4 件, 100 件以上每 50 件及以內增揀 1 件。每件揀取 4 把, 共重約 500 克。未紮把者, 揀取葉片。

(二) 用具

樣品箱: 長 60 厘米, 寬 40 厘米, 高 20 厘米, 有蓋, 內層襯白鐵皮, 附有膠合板製活動壓板一塊, 用皮帶兩條固定之。

(三) 方法

1. 依照報驗單所載各項查對包件、數量、標記、等級、輸往地等相符後進行揀樣。

(1) 將應揀包件側面捆繩解開(應照顧到上下口全部貨品), 將每包約等分為上下四層, 在每層內任意揀取成束樣品一把或等量葉片。

(2) 將所揀樣品迅速置入樣品箱內, 蓋嚴, 會同報驗人簽封、標識後攜回檢驗。

2. 在揀樣同時, 應檢查包裝情況, 填具包裝檢驗報告單。

[註]

商品檢驗局得因商品品質差異、包裝及堆存等具體情況或參照合同合約規定, 酌予變更揀樣數量及方法。

四、檢驗方法

(一) 外表觀察: 肉眼鑑定。

(二) 水分

1. 儀器及用具

(1) 工業天平: 感量 1/100 克。

(2) 电熱烘箱(或其他烘箱):具有調節溫度裝置,能自動控制溫度在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 範圍以內,附有 $0^{\circ}-200^{\circ}\text{C}$ 溫度計,水銀球位於烘箱內試樣隔板以上 1.5—2 厘米處,以应用中層隔板為原則。

(3) 鋁質有蓋蒸發皿:內徑約 9 厘米,高約 3.5 厘米。

2. 操作程序

將每批樣品按級(分級者)逐把抽取菸葉各若干張(各把內所抽取的張數要相同),用切菸機或小鋤刀將其全部切碎(寬度不超過 0.5 厘米)。混勻後用已知乾燥重量的鋁質有蓋蒸發皿稱取試樣約 10 克,去蓋,放入溫度 $100^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 的烘箱內烘烤 2 小時。(在溫度較高時放入,待回升至 100°C 時起算),加蓋,取出,放入乾燥器內冷卻後稱重。由烘失重量按下式計算水分百分率:

$$\text{水分}\% = \frac{\text{試樣烘失重量}}{\text{試樣重量}} \times 100$$

(三) 菸鹼

1. 儀器及用具

(1) 分析天平:感量 1/10000 克。

(2) 微量滴定管:分度 1/20 毫升。

2. 試劑

(1) 10% 氫氧化鈉(或氫氧化鉀)溶液。

(2) 硫酸標準溶液(0.1N)。

取濃硫酸(比重 1.84) 3 毫升,徐徐注入約 3—4 倍的蒸餾水中,待冷,混勻,移入 1 升量瓶中,加蒸餾水稀釋至標綫。用下述方法標定其準確的規定濃度。

稱取無水碳酸鈉 0.1—0.2 克(準確至 0.0002

克),置入300毫升錐形瓶中,加100毫升蒸餾水溶解,加甲基橙指示剂(0.02%)2—3滴,在不断攪拌下,用硫酸标准溶液滴定,至初現淡紅色不消失为止。按下式計算硫酸标准溶液的準確濃度(%):

$$N = \frac{\text{所取碳酸鈉克數}}{0.053 \times \text{滴定所耗硫酸标准溶液毫升數}}$$

[註]式中0.053係碳酸鈉的毫(克)当量。

(3) 50%中性乙醇(酒精)。

(4) 間苯二酚藍指示剂:間苯二酚藍(Lacmoid)0.2克,溶於100毫升純淨中性乙醇中,存儲於密閉試剂瓶內备用。

(5) 純淨煤油:取少量煤油進行蒸餾,以確定煤油中揮發物蒸餾液含量,如在115°C以下的餾出物達5%以上,則該煤油不宜应用,須經蒸餾分出其輕分餾物,再以濃硫酸(煤油容積的8—10%)与10%的氫氧化鈉(煤油容積的5—7%)分別洗滌至中性为止(取50毫升試驗煤油加50%中性乙醇10毫升及2—3滴指示剂,使混合液下層成藍色,加入1滴0.1N硫酸溶液後,如旋即变为淺紫色,即表示中性),置於潔淨試剂瓶內备用。

3. 操作程序

取已切碎的混勻样品約80克,置入40°—45°C烘箱內焙烘約120分鐘(以能磨碎为止),取出稍冷後磨碎,使其通过約每厘米16孔篩,篩上物再經磨碎後与篩下者混和备用。

精確称取磨碎混勻試样約2克,置入250毫升錐形瓶中,加入10%氫氧化鈉溶液10毫升,俟其充分浸透。用

吸移管吸取純淨煤油50毫升，注入錐形瓶內，即將插有長約 50 厘米玻璃管(空氣逆流冷凝管)的瓶塞塞緊，將錐形瓶徐徐加熱約 5 分鐘至沸，再繼續 2 分鐘，時時振盪，勿使蒸氣由玻璃管逸出，靜置冷卻，待其澄清後，將瓶中澄清煤油浸出液(不要攪拌)用濾紙過濾於乾燥的 50 毫升錐形瓶內，濾出約 40 毫升(濾出的煤油浸出液，必須完全透明，如混濁不清，可加微熱，使溶液澄清)用吸移管準確吸取 25 毫升，注入 100 毫升錐形瓶內，加 50% 的中性乙醇 10 毫升及指示劑 2—3 滴，以製備的硫酸標準溶液滴定之。滴定時充分搖動錐形瓶，並觀察其下層液的變色情況，當呈現淺紫色時，即為滴 定終 點。記錄所耗硫酸溶液的毫升數，然後再繼加硫酸溶液 1 滴(檢查滴)，如呈現粉紅色，即證明前記所耗硫酸溶液毫升數量為正確的終點。按下式計算菸鹼的濕態百分率：

$$\text{菸鹼(濕態)\%} = \frac{\text{所用硫酸溶液毫升數} \times \text{所用硫酸標準溶液濃度(N)}}{\text{試樣重量(克)} \times 25} \times 0.162 \times 50 \times 100$$

$$\text{即} = \frac{\text{所用硫酸溶液毫升數} \times \text{所用硫酸標準溶液濃度(N)}}{\text{試樣重量(克)}} \times 32.4$$

再根據同時稱取的磨碎試樣(約 5 克)在 $100^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ 烘箱內烘 50 分鐘後所得的水分百分率(校正水分)按下式計算乾態百分率：

$$\text{菸鹼(乾態)\%} = \frac{\text{菸鹼濕態百分率}}{100 - \text{校正水分百分率}} \times 100$$

[註](1) 0.162——菸鹼的毫(克)當量。

(2) 25——用以滴定的煤油浸出液毫升數。

(3) 50——用以浸出菸鹼的煤油毫升數。

附：煤油收回方法

將使用過的廢煤油，置分液漏斗中，使其與廢酒精液分離後，加約等於廢煤油容量 10—12% 的工業用濃硫酸洗滌放出廢酸後，注入另一器皿內，加活性炭（煤油容積的 3—5%）攪拌之，使煤油脫色。過濾，並以蒸餾水洗滌至中性為止。

(四) 灰分

1. 儀器及用具

(1) 蒙輝爐或其他灼燒器具（灰分電爐、煤氣噴燈、酒精噴燈等）。

(2) 分析天平：感量 1/10000 克。

(3) 磁坩堝。

2. 操作程序

用已知乾燥重量的坩堝精確稱取經處理的磨碎試樣約 2 克，放入蒙輝爐內，先以微火焙燒（約 300°C），俟試樣炭化後，用高溫燒灼（約 600°C—650°C，電爐規格不同，溫度與時間須經試驗作適度的決定）至完全灰化為止，取出置乾燥器內冷卻後稱重，減去坩堝的重量，即為灰分重量。按下式計算其乾態百分率：

$$\text{灰分(乾態)\%} = \frac{\text{灰分重量} \times 100}{\text{試樣重量} \times (100 - \text{校正水分百分率})} \times 100$$

(五) 等級

按照等級標準規定內容評定，必要時得比照等級實物標準評定。等級標準及等級實物標準均為每級的最低標準，某一等級如發現與該級標準規定內容或實物標準不符時，應昇或降至相當的等級。未規定等級標準的烤菸或晒菸，參照報驗等級的品質情況或所提供的貿易等級樣品評定。

[註]

(一)每批水分及菸鹼檢驗,均應同時作平行試驗(即雙試驗),其結果相互間的容許差規定為:水分 0.5% ,菸鹼 0.2% 。二份平行試驗結果相互間超過容許差時,應作第三份試驗或重作試驗。在容許差以內者,以二份試驗結果的平均數作為評定的檢驗結果。作第三份試驗者,在三份結果中選取其中二個在容許差以內而較接近者平均之。灰分不作平行試驗,以一次檢驗的結果為準。

(二)各項檢驗結果所取位數的規定:

項	目	檢驗結果所取位數
水	分	0.1%
菸	鹼	0.01%
灰	分	0.1%

所取位數的下一位數字以四捨五入法計算。

五、包裝條件(烤菸葉)

(一)材料及包裝方法:一般用特製的打包箱處理,外包蘆蓆,內襯粗麻布或蘆蓆(菸葉基部須緊靠兩側)压紧、裹好、縫密、不露菸葉,用麻繩五道捆緊(縱二道,橫三道)。

(二)格式:包件長 85—100 厘米,寬 70—80 厘米,厚 35—48 厘米。

(三)重量:每包淨重約 75 公斤,毛重不超過 84 公斤。

[註]

晒菸葉包裝條件暫不規定。

類 号	輸出入商品檢驗暫行標準	檢 48 号
45	茶 葉	
一、本標準適用於輸出的以下的各類茶葉 (一)紅茶類:經過完全醱酵後製成。 1.紅茶(包括工夫茶,分級茶,小種茶); 2.紅毛茶;3.花香(副茶)。 (二)綠茶類:不經過醱酵而製成。 1.珍眉;2.貢熙;3.珠茶;4.雨茶;5.龍井;6.碧螺春(包括毛峯、旗槍等);7.綠毛茶;8.秀眉(副茶)。 (三)烏龍茶類:經過半醱酵後製成。 1.烏龍茶(包括水仙、包種、色種、鐵觀音等); 2.白茶(包括白牡丹、貢眉等)。 (四)花茶類:經過窰花後製成。 1.茉莉花茶;2.玉蘭花茶;3.其他花茶。 二、品質條件 (一)外形及內質:外形不得低於最低標準樣茶,內質不焦、不餿、不酸、不爛、不霉及無其他異氣味。 最低標準樣茶種類分為紅茶、珍眉、貢熙、珠茶、烏龍茶等五種,其餘各種茶及副茶不製最低標準樣茶。 (二)各類茶葉的水分、灰分、粉末等項目不得超過下表規定:		
決定日期	中華人民共和國對外貿易部	修訂日期
1950年4月29日		1955年9月21日