

GB

2002年制定



中国国家标准汇编

287

GB 18665~18700

(2002 年制定)

中国标准出版社

2003

中国国家标准汇编

287

GB 18665~18700

(2002 年制定)

中国标准出版社总编室 编

*

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 40 插页1 字数 1 195 千字

2003 年7月第一版 2003 年7月第一次印刷

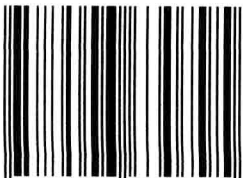
*

ISBN 7-5066-3079-6/TB·934

印数 1—1 500 定价 120.00 元

网址 www.bzcbbs.com

ISBN 7-5066-3079-6



9 787506 630795 >

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

出版说明

1.《中国国家标准汇编》是一部大型综合性国家标准全集。自1983年起,按国家标准顺序号以精装本、平装本两种装帧形式陆续分册汇编出版。本《汇编》在一定程度上反映了我国建国以来标准化事业发展的基本情况和主要成就,是各级标准化管理机构,工矿企事业单位,农林牧副渔系统,科研、设计、教学等部门必不可少的工具书。

2. 本《汇编》收入我国正式发布的全部国家标准。各分册中如有顺序号缺号的,除特殊情况注明外,均为作废标准号或空号。

3. 由于本《汇编》的出版时间与新国家标准的发布时间已达到基本同步,我社将在每年出版前一年发布的新制定的国家标准,便于读者及时使用。出版的形式不变,分册号继续顺延。

4. 由于标准不断修订,修订信息不能在本《汇编》中得到充分和及时的反映,根据多年来读者的要求,自1995年起,在本《汇编》汇集出版前一年发布的新制定的国家标准的同时,新增出版前一年发布的被修订的标准的汇编版本,视篇幅分设若干分册。这些修订标准汇编的正书名、版本形式与《中国国家标准汇编》相同,但不占总的分册号,仅在封面和书脊上注明“20××年修订-1,-2,-3,…”字样,作为本《汇编》的补充。读者配套购买则可收齐前一年制定和修订的全部国家标准。

5. 由于读者需求的变化,自第201分册起,仅出版精装本。

本分册为第287分册,收入国家标准GB 18665~18700的最新版本。

中国标准出版社

2003年1月

目 录

GB 18665—2002 蒙山茶	1
GB/T 18666—2002 商品煤质量抽查和验收方法	13
GB 18667—2002 道路交通事故受伤人员伤残评定	23
GB 18668—2002 海洋沉积物质量	42
GB/T 18669—2002 船用锚链圆钢	46
GB/T 18670—2002 化妆品分类	52
GB 18671—2002 一次性使用静脉输液针	55
GB/T 18672—2002 枸杞(枸杞子)	69
GB/T 18673—2002 渔用机织网片通用技术条件	81
GB/T 18674—2002 渔用绳索通用技术条件	93
GB/T 18675—2002 植物保护机械 农业喷雾机 总残留液量的测定	101
GB/T 18676—2002 植物保护机械 喷头 颜色标识规范	107
GB/T 18677—2002 植物保护机械 风送喷雾机 喷头旋接螺母的尺寸	110
GB/T 18678—2002 植物保护机械 农业喷雾机(器) 药液箱额定容量和加液孔直径	113
GB/T 18679.1—2002 农业液力喷雾机 数据表 第1部分:典型格式	116
GB/T 18679.2—2002 农业液力喷雾机 数据表 第2部分:零部件技术规范	126
GB/T 18680—2002 液晶显示器用氧化铟锡透明导电玻璃	149
GB/T 18681—2002 热喷涂 低压等离子喷涂 镍-钴-铬-铝-钇-钽合金涂层	159
GB/T 18682—2002 物理气相沉积 TiN 薄膜技术条件	169
GB/T 18683—2002 钢铁件激光表面淬火	191
GB/T 18684—2002 镀铬涂层 技术条件	201
GB/T 18685—2002 搓、滚制普通螺纹前的毛坯直径	209
GB/T 18686—2002 技术制图 CAD 系统用图线的表示	216
GB/T 18687—2002 农业灌溉设备 非旋转式喷头 技术要求和试验方法	228
GB/T 18688—2002 农业灌溉设备 灌溉阀的压力损失 试验方法	239
GB/T 18689—2002 农业灌溉设备 小型手动塑料阀	246
GB/T 18690.2—2002 农业灌溉设备 过滤器 网式过滤器	256
GB/T 18690.3—2002 农业灌溉设备 过滤器 自动清洗网式过滤器	263
GB/T 18691—2002 农业灌溉设备 止回阀	271
GB/T 18692—2002 农业灌溉设备 直动式压力调节器	280
GB/T 18693—2002 农业灌溉设备 浮子式进排气阀	292
GB/T 18694—2002 无损检测 超声检验 探头及其声场的表征	301
GB/T 18695—2002 饲料加工设备术语	319
GB/T 18696.2—2002 声学 阻抗管中吸声系数和声阻抗的测量 第2部分:传递函数法	335
GB/T 18697—2002 声学 汽车车内噪声测量方法	355
GB/T 18698—2002 声学 信息技术设备和通信设备噪声发射值的标示	364
GB/T 18699.1—2002 声学 隔声罩的隔声性能测定 第1部分:实验室条件下测量(标示用)	373

GB/T 18699.2—2002	声学 隔声罩的隔声性能测定 第2部分:现场测量(验收和验证用)	387
GB/T 18700.1—2002	远动设备和系统 第6部分:与ISO标准和ITU-T建议兼容的远动协议 第503篇:TASE.2服务和协议	402
GB/T 18700.2—2003	远动设备和系统 第6部分:与ISO标准和ITU-T建议兼容的远动协议 第802篇:TASE.2对象模型	520
GB/T 18700.3—2002	远动设备和系统 第6-702部分:与ISO标准和ITU-T建议兼容的远动 协议 在端系统中提供TASE.2应用服务的功能协议子集	598
GB/Z 18700.4—2002	远动设备和系统 第6-602部分:与ISO标准和ITU-T建议兼容的远动 协议TASE传输协议子集	622



中华人民共和国国家标准

GB 18665—2002

蒙 山 茶

Mengshan tea

2002-03-05 发布

2002-06-01 实施

中 华 人 民 共 和 国
国家质量监督检验检疫总局 发 布

前 言

本标准为全文强制性标准。

本标准根据《原产地域产品保护规定》与 GB 17924—1999《原产地域产品通用要求》制定。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由四川省质量技术监督局提出。

本标准由原产地域产品标准化工作组归口。

本标准起草单位：中国标准化协会、四川省雅安市名山县蒙山茶原产地域产品保护办公室、四川省雅安市名山县茶叶研究所。

本标准主要起草人：杨天炯、张秀春、杨显良、闵国玉、杨红、夏家英、李廷松。

蒙 山 茶

1 范围

本标准规定了蒙山茶原产地域产品的术语和定义、原产地域范围、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签及包装、运输、贮存。

本标准适用于列入国家质量监督检验检疫总局根据《原产地域产品保护规定》批准保护的蒙山茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 191 包装储运图示标志

GB 4285 农药安全使用标准

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

GB 7718 食品标签通用标准

GB/T 8302 茶 取样

GB/T 8304 茶 水分测定

GB/T 8306 茶 总灰分测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB 8321.1 农药合理使用准则（一）

GB 8321.2 农药合理使用准则（二）

GB 8321.3 农药合理使用准则（三）

GB 8321.4 农药合理使用准则（四）

GB/T 8321.5 农药合理使用准则（五）

GB/T 9172 花茶级型坯

GB 11680 食品包装用原纸卫生标准

GB 17924 原产地域产品通用要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

蒙山茶 Mengshan tea

在国家批准的原产地域范围内种植的，采用传统工艺与现代先进技术相结合加工而成的，具有特定品质的茶叶。

3.2

鲜叶 fresh tea leaves

由茶树上采摘下来的嫩茎芽叶,又称“生叶”。

3.3

茶叶 tea

鲜叶经加工制成能饮用的干茶。

3.4

蒙山特色茶 Mengshan featured tea

采用蒙山茶原产地域的幼嫩芽叶,经特定工艺制成的蒙顶黄芽、蒙顶石花、蒙顶甘露、蒙山毛峰、蒙山春露等系列产品。

4 原产地域范围

蒙山茶的原产地域范围限于原产地域产品管理部门根据《原产地域产品保护规定》批准的原产地域范围,见附录 A。

5 产品分类

5.1 特色茶

蒙顶黄芽、蒙顶石花、蒙顶甘露、蒙山毛峰、蒙山春露茶。

5.2 绿茶

蒙山烘青绿茶、蒙山炒青绿茶、蒙山蒸青绿茶。

5.3 花茶

蒙顶甘露花茶、蒙山毛峰花茶、蒙山香茗花茶与各级花茶等。

6 要求

6.1 地理环境

蒙山茶原产地域三面环山,形若“U”字,其间有一分水岭,将其分割为岷江流域和青衣江流域两部分。坪岗交错,溪谷纷呈,为川西老冲积地之一。地貌以平坝丘陵为主,仅在地域边缘有低山分布;蒙顶山林木丰茂,莲花山层峦迭嶂,总岗山连绵起伏,三山环绕,形成辖区的天然屏障;河流皆源出本境,源短流小;境内土层深厚,酸性微酸性土壤占 70%以上,森林覆盖率达 34%以上。优良的地理环境适宜发展茶叶生产。

6.2 气候特点

蒙山茶原产地域属中纬度亚热带湿润气候,年平均气温 15.5℃,大于或等于 10℃的年积温 4772.5℃,无霜期 298 天,年均降雨量 1 519.9 mm,蒸发量 1 029.6 mm,年平均相对湿度 82%,年日照 1 035.5 h,为低光辐射区,气候温和,雨量充沛,四季分明;为茶树的生长和有益内含物质的形成提供了得天独厚的气候条件。

6.3 茶树栽培

6.3.1 茶树品种

以蒙山群体种和蒙山茶种选育出的蒙山 9 号、11 号、16 号、21 号、23 号、名山 131 和 311,为省级地方优良茶树品种,是蒙山茶的主栽品种。

6.3.2 土壤要求

砂、粘适中的壤土,土层深度 35 cm 以上,pH 值 4.0~6.5 之间,有机质含量 1.5%~2.5%,全氮 0.10%~0.13%,水解性氮 100 mg/kg~150 mg/kg,速效磷 10 mg/kg~20 mg/kg,速效钾 80 mg/kg~150 mg/kg 以上。

6.3.3 种植方式

平地东西向开沟种植,小于15度坡地横坡种植,大于15度坡地横山筑梯种植,梯面最小宽度180 cm。

6.3.4 茶园道路

建园时根据茶园面积的大小、地形和地理位置来进行合理规划。干道、支道、步道、环道组成道路网。

6.3.5 水利系统

平地茶园合理布置排灌沟渠,坡地茶园注意排蓄结合系统的设置。

6.3.6 茶行布置

大行距150 cm±15 cm,小行距35 cm±5 cm,株距16 cm±4 cm。

6.3.7 开种植沟与施肥

在设置的植茶小行开沟60 cm宽,将20 cm以上的土翻在行间,按每公顷在沟中施入1 050 kg至1 500 kg(每亩在沟中施入70 kg至100 kg)茶园专用复合肥,将沟底再挖深15 cm以上,培细土壤、拌匀肥料,然后回填土10 cm至15 cm,再施入2 t至2.5 t猪、牛、羊、兔栏肥,饼肥100 kg,专用复合肥50 kg拌匀,再回填土使植茶行高出地面5 cm以上,培细土壤。

6.3.8 茶苗定值

先将茶苗打泥浆,按设定密度开沟定植,回填土压紧至根茎部,再薄盖一层细土,浇上适量定根水。

6.3.9 茶园耕除

分别在3月、5月、7月、9月各进行一次除草,11月进行冬耕,深度大于15 cm。

6.3.10 茶园施肥

6.3.10.1 依树施肥

幼林茶园主施农家肥,配施专用复合肥,投产茶园主施饼肥、猪、牛、羊、兔栏肥、专用复合肥、菌肥等,配施磷、钾肥。

6.3.10.2 按季施肥

春、夏、秋(2月下旬至3月上旬,4月下旬至5月上旬,7月中旬至8月上旬)施追肥,以农家清粪加腐熟饼肥为主;冬季施有机肥(牛、羊、兔栏肥、饼肥等)、茶园专用复合肥等。

6.3.11 病虫害防治

采用农业防治、生物防治、物理防治和农药防治。

6.3.11.1 农业防治

选用抗病虫的茶树品种,适时中耕除草,合理施肥、修剪、疏枝清园,以减少病虫害来源。

6.3.11.2 生物防治

采用以虫治虫,以菌治病虫等措施。

6.3.11.3 物理防治

对危害茶树的病虫害采用捕杀、摘除、灯光、食饵诱杀等防治措施。

6.3.11.4 农药防治

农药使用按GB 4285、GB 8321.1、GB 8321.2、GB 8321.3、GB 8321.4、GB/T 8321.5的规定执行。

6.3.12 茶树修剪

6.3.12.1 定型修剪

新植茶树进行三至四次定型修剪,第一剪留树高18 cm至20 cm左右,第二剪提高14 cm至18 cm,第三剪提高12 cm至15 cm,经过三次定型修剪,茶树高度达45 cm~50 cm,在此基础上进行轻采,进一步培养树冠,经第四剪后,茶树高度60 cm以上,即可进入采摘期,但要注意采养结合。

6.3.12.2 轻修剪

指茶园投产后,每年冬季进行的修剪。剪去树冠蓬面的鸡抓枝、细弱枝、病虫害枝和突出枝。

6.3.12.3 深修剪

茶树经多年采摘,蓬面细弱小庄增多,育芽能力下降,产量下降,此时应对蓬面进行深修剪。修剪深

度应根据茶树的长势而定，一般剪除树冠 10 cm~15 cm。

6.3.13 采摘

可分为特色茶和绿茶两种类型。

6.3.13.1 特色茶采摘

当茶树上有 5% 的芽头长成熟，可采单芽作黄芽、特级石花的原料；随着气温的增高、茶芽的生长，采单芽、一芽一叶至一芽二叶鲜叶，分别作石花、甘露、毛峰系列产品和春露茶的原料，特色茶鲜叶品名分级标准见表 1。

表 1 单位为 %

品名级别	鲜 叶 组 成									
	单 芽		一芽一叶初展		一芽二叶初展		一芽二叶		同等嫩度单片对夹叶	
	质量	个数	质量	个数	质量	个数	质量	个数	质量	个数
蒙顶黄芽	98	96	2	3~4						
蒙顶石花特级	96	96	2	3~4						
蒙顶石花一级	20~30	30~50	60~70	50~60					5~10	3~8
蒙顶石花二级	10~20	20~40	50~60	40~50	15~20	12~20			7~12	5~10
蒙顶甘露特级	20~30	30~50	60~70	50~60					5~10	3~8
蒙顶甘露一级	0~5	0~10	70~80	70~80	10~25	8~15			5~10	5~8
蒙顶甘露二级			44~55	45~60	40~50	30~40			10~17	8~10
蒙山毛峰特级	0~5	0~10	70~80	70~80	10~15	8~15			5~10	5~8
蒙山毛峰一级			40~55	45~60	40~50	30~40				
蒙山毛峰二级			5~10	10~20	55~65	55~65	20~25	15~20	10~15	8~10
蒙山春露			5~10	10~20	55~65	55~65	20~25	15~20	10~15	8~10

6.3.13.2 绿茶的采摘

采一芽二、三叶与同等嫩度的单片对夹叶，依据鲜叶的老嫩程度，分别为特级至五级鲜叶原料，绿茶鲜叶分级标准见表 2。

表 2 单位为 %

级 别	芽 叶 组 成			感 官 指 标
	一芽一、二叶	一芽二、三叶	同等嫩度单片对夹叶	
特级	≥40	≥55	5~10	芽叶鲜嫩、叶质软、叶色鲜润
一级	30~39	45~54	11~18	芽叶鲜嫩、叶质软、叶润
二级	20~29	35~45	19~26	芽叶嫩、叶质尚软、叶尚润
三级	10~19	25~36	27~44	芽叶新鲜、叶质欠软、叶欠润
四级	1~9	20~30	45~65	芽叶尚新鲜、叶质稍硬、叶无劣变
五级	0~5	5~20	65~75	芽叶欠新鲜、叶质较硬、叶无劣变

6.4 工艺流程

6.4.1 蒙顶黄芽工艺流程

鲜叶摊放→杀青→摊凉→炒二青→包黄→炒三青→堆黄→四炒→干燥提毫→烘干→整理→拼配→烘焙提香→定量装箱入库。

6.4.2 蒙顶石花工艺流程

鲜叶摊放→杀青→摊凉→炒二青→摊凉→干燥提毫→烘干→整理→拼配→烘焙提香→定量装箱入库。

6.4.3 蒙顶甘露(蒙山毛峰、蒙山春露)工艺流程

鲜叶摊放→杀青→摊凉→头揉→炒(烘)二青→摊凉→二揉→干燥(炒或烘)→做形提毫→烘干→整理→拼配→烘焙提香→定量装箱入库。

6.4.4 烘青工艺流程

鲜叶摊放→杀青→摊凉→头揉→解块→烘二青→摊凉→二揉→解块→初烘→摊凉→复烘→精制筛分→风选→拣梗→拼配→复烘→定量装箱(袋)入库。

6.4.5 炒青茶工艺流程

鲜叶摊放→杀青→摊凉→头揉→解块→炒二青→摊凉→二揉→解块→炒干→车色→精制筛分→风选→拣梗→拼配→炒足干→定量装箱(袋)入库。

6.4.6 蒸青绿茶工艺流程

鲜叶摊放→蒸气杀青→冷却→初干初揉→粗揉→平揉→中揉→精揉→烘干→抖筛→平园筛→拣梗→风选→检验→拼配→定量包装入库。

6.4.7 茉莉花茶工艺流程

茶坯→特色茶
级内茶可加小于1%的白兰花窠制→复火→摊凉
鲜花摊放→堆放→摊凉→茶花拌合→收堆窠制→通花→
复堆窠制→摊凉→筛花→复火→摊凉→装箱(袋)→继窠或提花。

6.5 感官指标

6.5.1 蒙山特色茶系列产品感官指标见表3。

表3

品名	项 目							
	外 形				内 质			
	条 索	色 泽	嫩 度	净 度	香 气	汤 色	滋 味	叶 底
蒙顶黄芽	扁平挺直	嫩黄油润	全芽披毫	净	甜香馥郁	嫩黄明亮	鲜爽甘醇	黄亮鲜活
蒙顶石花特级	扁平匀直	嫩绿油润	嫩芽银毫	净	嫩香浓郁	清澈绿亮	鲜嫩甘爽	全芽匀亮
蒙顶石花一级	扁平匀整	嫩绿油润	细嫩多毫	净	清香持久	嫩绿明亮	鲜醇甘爽	嫩黄明亮
蒙顶石花二级	扁平尚直	绿油润	细嫩有毫	净	清香	嫩绿明亮	鲜爽回甘	绿黄明亮
蒙顶甘露特级	细秀匀卷	嫩绿油润	细嫩银毫	净	嫩香馥郁	嫩绿鲜亮	鲜嫩醇爽	嫩黄明亮
蒙顶甘露一级	细紧匀卷	嫩绿油润	细嫩多毫	净	嫩香持久	嫩绿明亮	鲜爽回甘	嫩黄匀亮
蒙顶甘露二级	细紧匀卷	绿油润	细嫩显毫	净	清香持久	黄绿明亮	醇厚回甘	绿黄匀亮
蒙山毛峰特级	紧细较直多锋苗	嫩绿油润	细嫩多毫	净	清香鲜洁	嫩绿明亮	鲜嫩醇爽	嫩黄明亮
蒙山毛峰一级	紧细较直显锋苗	绿油润	细嫩显毫	净	清香持久	黄绿明亮	鲜醇甘爽	绿黄匀亮
蒙山毛峰二级	紧细较直有锋苗	尚绿油润	细嫩有毫	净	清香	黄绿明亮	醇厚甘爽	黄绿匀亮
蒙山春露	紧细有锋	绿润	细嫩有毫	净	清香持久	黄绿明亮	醇厚爽口	黄绿匀亮

6.5.2 蒙山特色茉莉花茶系列产品感官指标见表4。

表4

品名	项 目							
	外 形				内 质			
	条 索	色 泽	嫩 度	净度	香 气	汤 色	滋 味	叶 底
蒙顶甘露花茶	细紧显锋苗有毫	黄绿润	匀整	净	鲜灵持久	绿黄明亮	鲜爽回甘	绿黄明亮、芽叶较完整
蒙山毛峰花茶	紧细有锋苗带毫	黄绿尚润	匀整	净	鲜灵浓郁	绿黄明亮	鲜浓甘醇	绿黄明亮、芽叶较完整
蒙山香茗花茶	紧细有锋苗	黄绿尚润	匀整	净	鲜浓持久	绿黄明亮	浓醇	黄绿明亮、芽叶较完整

6.5.3 蒙山烘青绿茶系列产品感官指标见表5。

表5

品名	项 目							
	外 形				内 质			
	条 索	整 碎	色 泽	净 度	香 气	汤 色	滋 味	叶 底
特级	紧细有毫	匀整	绿润	稍有嫩茎	清高	黄绿明亮	鲜醇	黄绿细嫩明亮
一级	紧细带毫	匀整	绿尚润	有嫩茎	清香	黄绿尚亮	浓醇	嫩匀绿亮
二级	紧实	尚匀整	绿稍润	显嫩梗	纯正	黄绿稍亮	醇正	绿尚嫩明
三级	尚稍实	尚匀整	黄绿	稍有朴片	稍低	黄绿	平和	欠绿亮
四级	稍粗松	欠匀整	绿黄	有梗朴片	稍粗	绿黄	稍粗淡	黄绿稍暗
五级	粗松	欠匀整	稍枯黄	多梗朴片	粗气	黄稍暗	粗淡	黄绿粗硬

6.5.4 蒙山炒青绿茶系列产品感官指标见表6。

表6

品名	项 目							
	外 形				内 质			
	条 索	整 碎	色 泽	净 度	香 气	汤 色	滋 味	叶 底
特级	紧细有锋苗	匀整	绿润	稍有嫩茎	带栗香	黄绿明亮	浓爽	细嫩黄绿明亮
一级	紧实有锋苗	匀整	绿尚润	有嫩茎	清高	黄绿尚亮	浓醇	绿嫩明亮
二级	紧实	尚匀整	绿稍润	显嫩茎	清香	黄绿明	浓尚醇	黄绿尚嫩尚亮
三级	尚紧实	尚匀整	黄绿	有嫩梗片	纯和	绿黄尚明	平和	黄绿欠嫩稍摊张
四级	粗实	欠匀整	绿黄	有梗朴片	稍低	绿黄	稍粗淡	黄绿有摊张
五级	粗松	欠匀整	稍枯黄	显梗朴片	有粗气	绿黄稍暗	粗淡	黄绿粗老稍暗

6.5.5 蒙山蒸青绿茶系列产品感官指标见表7。

表 7

品 名	项 目							
	外 形				内 质			
	条 索	整 碎	色 泽	净 度	香 气	滋 味	汤 色	叶 底
超特	挺秀松针形 多嫩芽	匀整	深 绿 鲜明油润	匀净	清香鲜嫩 持 久	醇厚鲜爽	绿艳	嫩匀多芽 鲜嫩明亮
超	紧直松针形 嫩芽显露	匀整	深绿油润	匀净	清 香 尚持久	鲜醇	嫩绿明亮	嫩匀显芽 青绿明亮
特	松针形 稍有嫩芽	匀整	深绿油润	稍有嫩茎 梗 片	清高	浓醇爽口	嫩绿明亮	嫩匀绿亮
一级	松针形 夹长条	匀整	绿润	有梗片	清高	浓醇	绿明亮	柔软绿亮
二级	松针形 稍扁直	尚匀整	绿	筋梗片 稍 多	尚清香	尚浓醇	绿明亮	绿匀明亮
三级	带松针形 稍扁直	尚匀	黄绿	稍 有 黄朴片	纯正	醇正	黄绿明亮	尚匀黄绿
四级	松 条 夹狭长条	尚匀	黄绿	有朴片梗	平正	平和	黄绿	欠匀黄绿
五级	松扁	尚匀	绿黄	黄朴片 较 多	稍 有 粗青气	带青涩	绿黄	稍粗老 黄绿稍暗

6.5.6 蒙山茉莉花茶系列产品感官指标见表8。

表 8

品 名	项 目						
	外 形			内 质			
	条 索	匀净度	色 泽	香 气	滋 味	汤 色	叶 底
特级	紧细显锋苗	稍有嫩茎	绿润、花干白色	鲜灵持久	浓醇鲜爽	绿黄尚亮	黄绿明亮 细嫩有芽
一级	紧直有锋苗	有嫩茎	绿尚润、 花干黄白色	鲜浓	浓醇尚鲜	绿黄尚明	黄绿明亮 细嫩柔软
二级	紧直	显嫩茎	尚绿润、 花干黄白色	尚鲜浓	醇和	绿黄稍明	黄绿尚亮 尚嫩柔软
三级	尚紧略直	有茎梗	黄绿欠润、 花干黄白色	尚浓	尚醇和	绿黄	黄绿尚明 稍有摊张
四级	稍松带块	有硬梗朴片	绿黄稍暗、 花干黄白色	香弱	平和	黄稍暗	黄绿稍暗 欠软较粗
五级	松扁轻飘	多梗朴片	绿黄稍枯、 花干黄色	香薄	粗淡	黄暗	黄绿带暗 较粗老

6.6 理化指标

6.6.1 蒙山特色茶、特种茉莉花茶理化指标见表 9。

表 9 单位为 %

品 名	项 目				
	水 分	总 灰 分	非茶类夹杂物	粉 末	含 花 量
蒙山特色茶	≤7.5	≤6.5	≤0.06	≤0.5	.
蒙山特色花茶	≤9	≤6.5	≤0.08	≤0.8	≤0.5

6.6.2 蒙山烘青绿茶、炒青绿茶、蒸青绿茶理化指标见表 10。

表 10 单位为 %

品 名	项 目			
	水 分	总 灰 分	非茶类夹杂物	粉 末
特级	≤8	≤6.5	≤0.08	≤1.0
1~3 级	≤8	≤6.5	≤0.1	≤1.5
4~5 级	≤8	≤6.5	≤0.15	≤1.7

6.6.3 蒙山茉莉花茶系列产品理化指标见表 11。

表 11 单位为 %

品 名	项 目				
	水 分	总 灰 分	非茶类夹杂物	粉 末	含 花 量
特级	≤9	≤6.5	≤0.08	≤1.2	≤1.0
1~2 级	≤9	≤6.5	≤0.1	≤1.5	≤1.2
3~5 级	≤9	≤6.5	≤0.17	≤2.0	≤1.5

6.7 卫生指标

有毒、有害物质最高残留限量应符合表 12 的要求。

表 12 单位为毫克每千克

项 目	指 标
铅(Pb)	≤4.0
铜(Cu)	≤60
六六六	≤0.2
滴滴滴	≤0.2

7 试验方法

7.1 感官指标试验方法

按 GB/T 9172 和实物标样执行。

7.2 理化指标试验方法

7.2.1 水分:按 GB/T 8304 执行。

7.2.2 粉末:按 GB/T 8311 执行。

7.2.3 总灰分:按 GB/T 8306 执行。

7.3 卫生指标试验方法

茶叶中铅含量按 GB/T 5009.12 执行;茶叶中铜的含量按 GB/T 5009.13 执行;茶叶中六六六、滴滴涕含量按 GB/T 5009.19 执行。

8 检验规则

8.1 产品批次确定

产品均以同批拼配茶为一批次。

8.2 抽样

按 GB/T 8302 执行,取样量为 400 g。

8.3 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

8.3.1 出厂检验:正常情况下,应对标签、包装、感官指标、理化指标按标准规定进行检验,检验合格并附产品质量检验合格证方能出厂。

8.3.2 型式检验:产品有下列情况之一时,必须进行型式检验。

- a) 原料来源变动较大时;
- b) 生产工艺有较大变更时;
- c) 正常生产一年;
- d) 国家监督抽查时。

8.4 判定规则

8.4.1 在样品中凡有下列情况之一者即为该批产品不合格。

- a) 感官指标不符合干看、湿评和实物标样规定的;
- b) 理化指标任一项不符合规定的;
- c) 卫生指标不符合表 12 中任一项指标的;
- d) 标签不符合 GB 7718 规定的。

8.4.2 复检

对检验不合格批次,应对留样进行复检或同批产品中按 GB/T 8302 的规定重新抽样,对不合格项目进行复验,以复验结果为准。

9 标志、标签

9.1 标志

包装贮运图示标志按 GB 191 执行。

9.2 标签

除按 GB 7718 执行外,还应标注原料产地、产品原产地域、原产地域产品专用标志。