

# 茶叶标准汇编

(第五版)

中国标准出版社 编

A photograph of two glasses of green tea. The foreground glass is in sharp focus, showing a single tea leaf floating in the light green liquid. The background glass is slightly out of focus. Fresh tea leaves are scattered around the glasses on a wooden surface.

 中国标准出版社

# 茶叶标准汇编

(第五版)

---

中国标准出版社 编

中国标准出版社

北京

图书在版编目(CIP)数据

茶叶标准汇编/中国标准出版社编.-5版.  
—北京:中国标准出版社,2014.7  
ISBN 978-7-5066-7578-9

I.①茶… II.①中… III.①茶叶-食品标准-汇编-  
中国 IV.①TS272.7

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第146114号

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 66 字数 2036 千字  
2014年7月第五版 2014年7月第五次印刷

\*

定价 295.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68510107

## 出版说明

我国是茶叶生产和消费大国,近年来人们对茶叶安全和质量的要求在逐渐提高。我国在这方面制定了许多国家标准和行业标准,并不断地进行补充和修订,使之日益完善。

本汇编收集了截至2014年5月底批准发布的茶叶国家标准及部分行业标准共110项,其中国家标准85项,国家标准化指导性技术文件1项和行业标准24项。其内容包括综合标准、产品标准、检测方法标准、其他相关标准和附录五个部分。本汇编在附录中给出了未收录的茶叶相关行业标准目录,以便读者查找,附录也是按综合标准、产品标准、检测方法标准、其他相关标准分类编排,同时还列入了加工机械标准。

本汇编可供茶叶生产、科研、销售单位的技术人员,各级监督、检验机构的人员,行业管理部门及标准化管理部门的相关人员使用,也可供大专院校有关专业的师生参考。

编者

2014年6月

# 目 录

## 一、综合标准

GB/T 14487—2008	茶叶感官审评术语	3
GB/T 18795—2012	茶叶标准样品制备技术条件	49
GB/T 18797—2012	茶叶感官审评室基本条件	55
GB 19965—2005	砖茶含氟量	61
GB/T 20014.12—2013	良好农业规范 第12部分:茶叶控制点与符合性规范	67
GB/Z 21722—2008	出口茶叶质量安全控制规范	89
GB/T 23776—2009	茶叶感官审评方法	103
GB/T 24614—2009	紧压茶原料要求	121
GB/T 24615—2009	紧压茶生产加工技术规范	129
GB/T 30375—2013	茶叶贮存	135
GB/T 30378—2013	紧压茶企业良好规范	141
GH/T 1070—2011	茶叶包装通则	155
GH/T 1071—2011	茶叶贮存通则	161
GH/T 1076—2011	茶叶生产技术规程	167
GH/T 1077—2011	茶叶加工技术规程	185
NY 659—2003	茶叶中铬、镉、汞、砷及氟化物限量	193
SB/T 10034—1992	茶叶加工技术术语	196
SB/T 10035—1992	茶叶销售包装通用技术条件	215
SB/T 10036—1992	紧压茶运输包装	219
SB/T 10037—1992	红茶、绿茶、花茶运输包装	226
SB/T 10094—1992	毛茶运输包装	233
SB/T 10095—1992	茶叶储藏养护通用技术条件	236

## 二、产品标准

GB/T 9833.1—2013	紧压茶 第1部分:花砖茶	241
GB/T 9833.2—2013	紧压茶 第2部分:黑砖茶	251
GB/T 9833.3—2013	紧压茶 第3部分:茯砖茶	257
GB/T 9833.4—2013	紧压茶 第4部分:康砖茶	263
GB/T 9833.5—2013	紧压茶 第5部分:沱茶	269
GB/T 9833.6—2013	紧压茶 第6部分:紧茶	275
GB/T 9833.7—2013	紧压茶 第7部分:金尖茶	281
GB/T 9833.8—2013	紧压茶 第8部分:米砖茶	287
GB/T 9833.9—2013	紧压茶 第9部分:青砖茶	293
GB/T 13738.1—2008	红茶 第1部分:红碎茶	299
GB/T 13738.2—2008	红茶 第2部分:工夫红茶	305

GB/T 13738.3—2012	红茶	第3部分:小种红茶	311
GB/T 14456.1—2008	绿茶	第1部分:基本要求	319
GB/T 14456.2—2008	绿茶	第2部分:大叶种绿茶	325
GB/T 18650—2008	地理标志产品	龙井茶	333
GB/T 18665—2008	地理标志产品	蒙山茶	341
GB/T 18745—2006	地理标志产品	武夷岩茶	353
GB/T 18957—2008	地理标志产品	洞庭(山)碧螺春茶	365
GB/T 19460—2008	地理标志产品	黄山毛峰茶	373
GB/T 19598—2006	地理标志产品	安溪铁观音	381
GB/T 19691—2008	地理标志产品	狗牯脑茶	393
GB/T 19698—2008	地理标志产品	太平猴魁茶	401
GB/T 20354—2006	地理标志产品	安吉白茶	411
GB/T 20360—2006	地理标志产品	乌牛早茶	423
GB/T 20605—2006	地理标志产品	雨花茶	433
GB/T 21003—2007	地理标志产品	庐山云雾茶	441
GB/T 21726—2008	黄茶		449
GB/T 22109—2008	地理标志产品	政和白茶	455
GB/T 22111—2008	地理标志产品	普洱茶	471
GB/T 22291—2008	白茶		489
GB/T 22292—2008	茉莉花茶		495
GB/T 22737—2008	地理标志产品	信阳毛尖茶	503
GB/T 24690—2009	袋泡茶		515
GB/T 26530—2011	地理标志产品	崂山绿茶	521
GB/T 30357.1—2013	乌龙茶	第1部分:基本要求	533
GB/T 30357.2—2013	乌龙茶	第2部分:铁观音	539
NY/T 482—2002	敬亭绿雪茶		547
NY/T 600—2002	富硒茶		555
NY 5196—2002	有机茶		561
SB/T 10167—1993	祁门工夫红茶		568

### 三、检测方法标准

GB/T 5009.57—2003	茶叶卫生标准的分析方法	575
GB/T 5009.176—2003	茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定	579
GB/T 8302—2013	茶 取样	585
GB/T 8303—2013	茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定	591
GB/T 8304—2013	茶 水分测定	595
GB/T 8305—2013	茶 水浸出物测定	599
GB/T 8306—2013	茶 总灰分测定	603
GB/T 8307—2013	茶 水溶性灰分和水不溶性灰分测定	607
GB/T 8308—2013	茶 酸不溶性灰分测定	613
GB/T 8309—2013	茶 水溶性灰分碱度测定	619
GB/T 8310—2013	茶 粗纤维测定	623
GB/T 8311—2013	茶 粉末和碎茶含量测定	629

GB/T 8312—2013	茶	咖啡碱测定	635
GB/T 8313—2008	茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法	641	
GB/T 8314—2013	茶	游离氨基酸总量的测定	649
GB/T 18625—2002	茶中有机磷及氨基甲酸酯农药残留量的简易检验方法	酶抑制法	655
GB/T 18798.1—2008	固态速溶茶	第1部分:取样	661
GB/T 18798.2—2008	固态速溶茶	第2部分:总灰分测定	671
GB/T 18798.3—2008	固态速溶茶	第3部分:水分测定	675
GB/T 18798.4—2013	固态速溶茶	第4部分:规格	679
GB/T 18798.5—2013	固态速溶茶	第5部分:自由流动和紧密堆积密度的测定	687
GB/T 21727—2008	固态速溶茶	儿茶素类含量的检测方法	695
GB/T 21728—2008	砖茶含氟量的检测方法	701	
GB/T 21729—2008	茶叶中硒含量的检测方法	707	
GB/T 23193—2008	茶叶中茶氨酸的测定	高效液相色谱法	711
GB/T 23204—2008	茶叶中519种农药及相关化学品残留量的测定	气相色谱-质谱法	717
GB/T 23205—2008	茶叶中448种农药及相关化学品残留量的测定	液相色谱-串联质谱法	799
GB/T 23376—2009	茶叶中农药多残留测定	气相色谱/质谱法	881
GB/T 23379—2009	水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定	高效液相色谱法	895
GB/T 30376—2013	茶叶中铁、锰、铜、锌、钙、镁、钾、钠、磷、硫的测定	电感耦合等离子体原子发射光谱法	903
GB/T 30483—2013	茶叶中茶黄素的测定	高效液相色谱法	911

#### 四、其他相关标准

GB 7718—2011	食品安全国家标准	预包装食品标签通则	919
GB 11767—2003	茶树种苗		931
GB/T 18204.2—2000	公共场所茶具微生物检验方法	细菌总数测定	940
GB/T 18204.3—2000	公共场所茶具微生物检验方法	大肠菌群测定	944
GB/T 18526.1—2001	速溶茶辐照杀菌工艺		949
GB/T 25436—2010	热封型茶叶滤纸		953
GB/T 28121—2011	非热封型茶叶滤纸		961
GB/T 30377—2013	紧压茶茶树种植良好规范		969
NY/T 225—1994	机械化采茶技术规程		976
NY/T 5018—2001	无公害食品	茶叶生产技术规程	981
NY/T 5019—2001	无公害食品	茶叶加工技术规程	991
NY 5020—2001	无公害食品	茶叶产地环境条件	997
NY 5123—2002	无公害食品	窈茶用茉莉花产地环境条件	1003
NY/T 5124—2002	无公害食品	窈茶用茉莉花生产技术规程	1009
NY/T 5197—2002	有机茶生产技术规程		1017
NY/T 5198—2002	有机茶加工技术规程		1029
NY 5199—2002	有机茶产地环境条件		1037

#### 附 录

部分行业标准目录	1045
----------	------



# 一、综合标准

---







# 中华人民共和国国家标准

GB/T 14487—2008  
代替 GB/T 14487—1993



2008-08-07 发布

2008-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准代替 GB/T 14487—1993《茶叶感官审评术语》。

本标准与 GB/T 14487—1993 的主要技术差异如下：

- 标准的结构和要素按 GB/T 1.1—2000《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》和 GB/T 20001.1—2001《标准编写规则 第1部分：术语》要求进行编制；
- 增加了普洱茶的常用术语；
- 增加了闽南、闽北乌龙茶及广东乌龙茶的常用术语；
- 增加了绿茶、红茶、乌龙茶、黑茶与压制茶、白茶等茶类外形、内质各因子品质弊病的术语描述及注解；
- 将原标准中附录 A“感官审评常用名词”、附录 B“感官审评常用虚词”作为本标准的规范性附录。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国茶叶标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院。

本标准主要起草人：赵玉香、杨秀芳、邹新武、翁昆、沈红。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 14487—1993。

# 茶叶感官审评术语

## 1 范围

本标准规定了茶叶感官审评的专用术语和定义。

本标准适用于我国各类茶叶的感官审评。

## 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。

SB/T 10034 茶叶加工技术术语

## 3 各类茶通用术语

### 3.1 干茶形状

SB/T 10034 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1.1

**显毫 tippy**

茸毛含量较多。同义词:茸毛显露。

#### 3.1.2

**锋苗 tip**

芽叶细嫩,紧卷而有尖锋。

#### 3.1.3

**身骨 body**

茶身轻重。

#### 3.1.4

**重实 heavy body**

身骨重,茶在手中有沉重感。

#### 3.1.5

**轻飘 light**

轻松 light

身骨轻,茶在手中分量很轻。

#### 3.1.6

**匀整 evenly**

匀齐 evenly

匀称 evenly

上中下三段茶的粗细、长短、大小较一致,比例适当,无脱档现象。

#### 3.1.7

**脱档 unsymmetry**

上下段茶多,中段茶少;或上段茶少,下段茶多,三段茶比例不当。

3.1.8

匀净 **neat**

匀齐而洁净,不含梗朴及其他夹杂物。

3.1.9

挺直 **straight**

茶条匀齐,不曲不弯。

3.1.10

弯曲 **bend**

钩曲 **bend**

不直,呈钩状或弓状。

3.1.11

平伏 **flat and even**

茶叶在盘中相互紧贴,无松起架空现象。

3.1.12

紧结 **tight**

卷紧而结实。

3.1.13

紧直 **tight and straight**

卷紧而圆直。

3.1.14

紧实 **tight and heavy**

松紧适中,身骨较重实。

3.1.15

肥壮 **bold**

硕壮 **bold**

芽叶肥嫩身骨重。

3.1.16

壮实 **sturdy**

尚肥嫩,身骨较重实。

3.1.17

粗实 **coarse and bold**

嫩度较差,形粗大而尚重实。

3.1.18

粗松 **coarse and loose**

嫩度差,形状粗大而松散。

3.1.19

松条 **loose**

松泡 **loose**

卷紧度较差。

3.1.20

松扁 **loose and flat**

不紧而呈平扁状。

## 3.1.21

**扁块 flat and round**

结成扁圆形或不规则圆形带扁的团块。

## 3.1.22

**圆浑 roundy**

条索圆而紧结。

## 3.1.23

**圆直 roundy and straight****浑直 roundy and straight**

条索圆浑而挺直。

## 3.1.24

**扁条 flaty**

条形扁,欠圆浑。

## 3.1.25

**扁直 flat and straight**

扁平挺直。

## 3.1.26

**肥直 fat and straight**

芽头肥壮挺直,形状如针,满披茸毛。

## 3.1.27

**短钝 short and blunt****短秃 short and blunt**

茶条折断,无锋苗。

## 3.1.28

**短碎 short and broken**

面张条短,下段茶多,欠匀整。

## 3.1.29

**松碎 loose and broken**

条松而短碎。

## 3.1.30

**下脚重 heavy lower parts**

下段中最小的筛号茶过多。

## 3.1.31

**爆点 blister**

干茶上的突起泡点。

## 3.1.32

**破口 chop**

折、切断口痕迹显露。

## 3.1.33

**老嫩不匀 mixed**

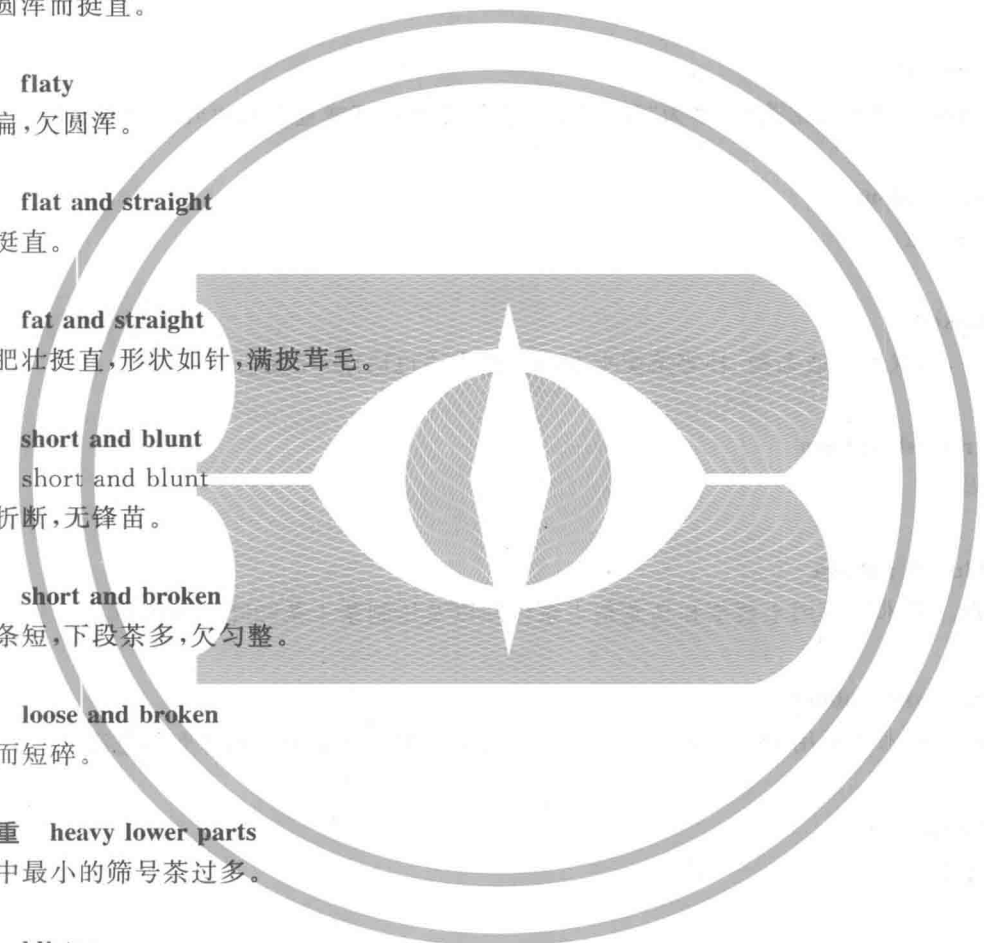
茶叶花杂,成熟叶与嫩叶混杂,叶色不一致,条形与嫩度不一致。

## 3.2 干茶色泽

## 3.2.1

**乌润 black bloom**

乌而油润。此术语适用于黑茶、红茶和乌龙茶干茶色泽。



3.2.2

**油润 bloom**

干茶色泽鲜活,光泽好。

3.2.3

**枯燥 dry**

色泽干枯无光泽。

3.2.4

**枯暗 dull dry**

色泽枯燥发暗。

3.2.5

**枯红 dry red**

色红而枯燥。用于乌龙茶时,多为“死青”、“闷青”、发酵过度或夏暑茶虫叶而形成的品质弊病。

3.2.6

**调匀 even colour**

叶色均匀一致。

3.2.7

**花杂 mixed**

叶色不一,形状不一或多梗、朴等茶类夹杂物。此术语也适用于叶底。

3.2.8

**绿褐 greenish auburn**

绿中带褐。

3.2.9

**青褐 blueish auburn**

褐中带青。此术语适用于黄茶和乌龙茶干茶色泽以及压制茶干茶和叶底的色泽。

3.2.10

**黄褐 yellowish auburn**

褐中带黄。此术语适用于黄茶和乌龙茶干茶的色泽以及压制茶干茶和叶底的色泽。

3.2.11

**翠绿 jade green**

绿中显青翠。

3.2.12

**灰绿 greyish green**

叶面色泽绿而稍带灰白色。为加工正常、品质较好之白牡丹、贡眉外形色泽;也为炒青绿茶长时间炒干所形成的色泽。

3.2.13

**墨绿 dark green**

乌绿 dark green

苍绿 deep pine green

色泽浓绿泛乌有光泽。

3.2.14

**暗绿 dull green**

色泽绿而发暗,无光泽,品质次于乌绿。

## 3.2.15

**花青 green**

普洱熟茶色泽红褐中带有青条,是渥堆不匀或拼配不一致而造成。也适用于红茶发酵不足、乌龙茶做青不匀而形成的干茶或叶底色泽。

## 3.3 汤色

## 3.3.1

**清澈 clear**

清静、透明、光亮、无沉淀物。

## 3.3.2

**鲜明 fresh lightness**

新鲜明亮。

## 3.3.3

**鲜艳 freshly bright**

鲜明艳丽,清澈明亮。

## 3.3.4

**深 deep**

茶汤颜色深。

## 3.3.5

**浅 light**

茶汤色浅似水。

## 3.3.6

**浅黄 light yellow**

黄色较浅。此术语适用于白茶、黄茶和高档茉莉花茶汤色。

## 3.3.7

**黄亮 yellow and bright**

黄而明亮,有深浅之分。此术语适用于黄茶和白茶的汤色以及黄茶叶底色泽。

## 3.3.8

**橙黄 orange**

黄中微泛红,似桔黄色,有深浅之分。此术语适用于黄茶、压制茶、白茶和乌龙茶汤色。

## 3.3.9

**明亮 bright**

茶汤清静透亮。也用于叶底色泽有光泽。

## 3.3.10

**橙红 orange red**

红中泛橙色。常用于青砖、紧茶等汤色。也适用于重做青乌龙茶汤色。

## 3.3.11

**深红 deep red**

红较深。适用于普洱熟茶和红茶汤色。

## 3.3.12

**暗 dull**

茶汤不透亮。此术语也适用于叶底,指叶色暗沉无光泽。

## 3.3.13

**红暗 dull red**

红而深暗。



3.3.14

**黄暗 dull yellow**

黄而深暗。

3.3.15

**青暗 dull blue**

色青而暗。为品质有缺陷的绿茶汤色。也用于品质有缺陷的绿茶、压制茶的叶底色泽。

3.3.16

**混浊 suspension**

茶汤中有大量悬浮物,透明度差。

3.3.17

**沉淀物 precipitate**

茶汤中沉于碗底的物质。

3.4 香气

3.4.1

**高香 high aroma**

茶香高而持久。

3.4.2

**馥郁 fragrance**

香气幽雅,芬芳持久。此术语适用于绿茶、乌龙茶和红茶香气。

3.4.3

**鲜爽 fresh and brisk**

新鲜爽快。此术语适用于绿茶、红茶的香气以及绿茶、红茶和乌龙茶的滋味。也用于高档茉莉花茶滋味新鲜爽口,味中仍有浓郁的鲜花香。

3.4.4

**嫩香 tender flavour**

嫩茶所特有的愉悦细腻的香气。此术语适用于原料嫩度好的黄茶、绿茶、白茶和红茶香气。

3.4.5

**鲜嫩 fresh and tender**

新鲜悦鼻的嫩茶香气。此术语适用于绿茶和红茶的香气。

3.4.6

**清香 clean aroma**

香清爽鲜锐。此术语适用于绿茶和轻做青乌龙茶的香气。

3.4.7

**清高 clean and high**

清香高而持久。此术语适用于绿茶、黄茶和轻做青乌龙茶的香气。

3.4.8

**清鲜 clean and fresh**

香清而新鲜,细长持久。此术语也适用于黄茶、绿茶、白茶和轻做青乌龙茶的香气。

3.4.9

**清纯 clean and pure**

香清而纯正,持久度不如清鲜。此术语适用于黄茶、绿茶、乌龙茶和白茶香气。

3.4.10

**板栗香 chestnut flavour**

似熟栗子香。此术语适用于绿茶和黄茶香气。