

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

固体饮料分册

(第三版)



中国标准出版社

中国食品工业标准汇编

饮 料 卷

固体饮料分册

(第三版)

中国标准出版社第一编辑室 编

中国标准出版社

2004

图书在版编目 (CIP) 数据

中国食品工业标准汇编·饮料卷·固体饮料分册/中国标准出版社第一编辑室编.—3版.—北京:中国标准出版社,2004

ISBN 7-5066-3530-5

I.中… II.中… III.①食品工业-标准-汇编-中国②饮料-食品标准-汇编-中国 IV.TS207.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 065430 号

中国标准出版社出版发行

北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

网址 www.bzchs.com

电话:68523946 68517548

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 31.50 字数 914 千字

2004年9月第三版 2004年9月第一次印刷

*

定价 90.00 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)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。

本书是在2001年出版的《中国食品工业标准汇编 饮料卷》(第二版)的基础上进行的修订。本次修订将《中国食品工业标准汇编 饮料卷》(第二版)分为软饮料和冷冻饮品分册、固体饮料分册两分册。

本书是固体饮料分册收集了截至2004年6月底发布的固体饮料国家标准和行业标准共计73项。本书内容包括:固体饮料标准和相关标准两个部分。本书涉及的重点标准包括:《茶》检测方法、《固态速溶茶》检测方法、《绿色食品 茶叶》、《绿色食品 咖啡粉》、《有机茶》、《无公害食品 茶叶》、《茶叶卫生标准的分析方法》、《固体饮料卫生标准》、《饮料中咖啡因的测定》等。

本书根据国家标准修改单和行业标准修改单修改标准依据如下:

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1号修改单进行了修改。

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

2004年6月

目 录

一、固体饮料标准

GB/T 8302—2002	茶	取样	3
GB/T 8303—2002	茶	磨碎试样的制备及其干物质含量测定	7
GB/T 8304—2002	茶	水分测定	11
GB/T 8305—2002	茶	水浸出物测定	15
GB/T 8306—2002	茶	总灰分测定	19
GB/T 8307—2002	茶	水溶性灰分和水不溶性灰分测定	23
GB/T 8308—2002	茶	酸不溶性灰分测定	27
GB/T 8309—2002	茶	水溶性灰分碱度测定	31
GB/T 8310—2002	茶	粗纤维测定	35
GB/T 8311—2002	茶	粉末和碎茶含量测定	38
GB/T 8312—2002	茶	咖啡碱测定	42
GB/T 8313—2002	茶	茶多酚测定	47
GB/T 8314—2002	茶	游离氨基酸总量测定	50
GB/T 9172—1988	花茶	级型坯	53
GB/T 9833.1—2002	紧压茶	花砖茶	62
GB/T 9833.2—2002	紧压茶	黑砖茶	68
GB/T 9833.3—2002	紧压茶	茯砖茶	72
GB/T 9833.4—2002	紧压茶	康砖茶	76
GB/T 9833.5—2002	紧压茶	沱茶	80
GB/T 9833.6—2002	紧压茶	紧茶	84
GB/T 9833.7—2002	紧压茶	金尖茶	88
GB/T 9833.8—2002	紧压茶	米砖茶	92
GB/T 9833.9—2002	紧压茶	青砖茶	96
GB/T 13738.1—1997	第一套	红碎茶	100
GB/T 13738.2—1992	第二套	红碎茶	107
GB/T 13738.4—1992	第四套	红碎茶	115
GB/T 14456—1993	绿茶		123
GB/T 14487—1993	茶叶	感官审评术语	134
GB/T 15033—1994	生咖啡	嗅觉和肉眼检验以及杂质和缺陷的测定	167
GB/T 18007—1999	咖啡及其制品	术语	172
GB/T 18526.1—2001	速溶茶	辐照杀菌工艺	185
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	189

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)。

GB 18650—2002	原产地域产品 龙井茶	195
GB 18665—2002	蒙山茶	203
GB 18745—2002	武夷岩茶	215
GB/T 18795—2002	茶叶标准样品制备技术条件	226
GB/T 18797—2002	茶叶感官审评室基本条件	229
GB/T 18798.1—2002	固态速溶茶 取样	233
GB/T 18798.2—2002	固态速溶茶 总灰分测定	237
GB/T 18798.3—2002	固态速溶茶 水分测定	241
GB 18862—2002	原产地域产品 杭白菊	245
GB 18957—2003	原产地域产品 洞庭(山)碧螺春茶	255
GB/T 19181—2003	生咖啡 分级方法导则	263
GB/T 19182—2003	咖啡 咖啡因含量的测定 高效液相色谱法	269
GB 19460—2004	原产地域产品 黄山毛峰茶	277
NY/T 288—2002	绿色食品 茶叶	285
NY/T 289—1995	绿色食品 咖啡粉	291
NY/T 456—2001	茉莉花茶	297
NY/T 482—2002	敬亭绿雪茶	305
NY/T 600—2002	富硒茶	313
NY/T 604—2002	生咖啡	319
NY 659—2003	茶叶中铬、镉、汞、砷及氟化物限量	327
NY 660—2003	茶叶中甲奈威、丁硫克百威、多菌灵、残杀威和抗蚜威的最大残留限量	331
NY 661—2003	茶叶中氟氯氰菊酯和氟氰戊菊酯的最大残留限量	337
NY 5017—2001	无公害食品 茶叶	343
NY 5119—2002	无公害食品 饮用菊花	349
NY 5122—2002	无公害食品 窈茶用茉莉花	355
NY 5196—2002	有机茶	361
QB/T 3623—1999	果香型固体饮料(原 ZB X51003—1989)	368
SB/T 10034—1992	茶叶加工技术术语	374
SB/T 10035—1992	茶叶销售包装通用技术条件	393
SB/T 10036—1992	紧压茶运输包装	397
SB/T 10037—1992	红茶、绿茶、花茶运输包装	404
SB/T 10094—1992	毛茶运输包装	411
SB/T 10095—1992	茶叶储藏养护通用技术条件	414
SB/T 10167—1993	祁门工夫红茶	417
SB/T 10168—1993	闽烘青绿茶	421

二、相关标准

GB 2760—1996	食品添加剂使用卫生标准	427
GB/T 5009.57—2003	茶叶卫生标准的分析方法	475
GB/T 5009.139—2003	饮料中咖啡因的测定	478
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	485
GB 7101—2003	固体饮料卫生标准	493
GB 9679—1988	茶叶卫生标准	498

一、固体饮料标准

前 言

本标准是对 GB/T 8302—1987《茶 取样》的修订。

本标准与 GB/T 8302—1987 的主要差异是：增加了检验用试验样品的备样、取样报告单中样品所属方的有效认可等内容，对取样步骤中各类茶所取数量作了统一和具体的规定。

本标准自实施之日起，同时代替 GB/T 8302—1987。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院归口。

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：杨士新、翁昆、袁和明。

本标准由中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院负责解释。

中华人民共和国国家标准

GB/T 8302—2002

茶 取样

代替 GB/T 8302—1987

Tea—Sampling

1 范围

本标准规定了茶叶取样的基本要求、取样条件、取样工具、取样方法、样品的包装和标签、样品运送、取样报告单等内容。

本标准适用于各类茶叶的取样。

2 定义

本标准采用下列定义。

2.1 批 lot; batch

品质一致并在同一地点,同一期间内加工包装的茶叶。

注: 每批茶叶应具有相同的茶类、花色、等级、茶号、包装规格和定量包装净含量。

2.2 原始样品 primary sample

从一批产品的单个容器内取出的样品。

2.3 混合样品 bulk sample

全部原始样品的集合。

2.4 平均样品 average sample

将混合样品充分混合并逐次缩分至规定数量的样品。

注: 平均样品代表该批茶叶的品质。

2.5 试验样品 laboratory sample

按各检验项目的规定,从平均样品中分取一定数量作为分析、试验用的样品。

3 基本要求

应用统一的方法和步骤,抽取能充分代表整批茶叶品质的样品。

4 取样条件

4.1 取样工作环境应满足食品卫生的有关规定,防止外来杂质混入样品。

4.2 取样用具和盛器(包装袋)应符合食品卫生的有关规定,即清洁、干燥、无锈、无异味;盛器(包装袋)应能防潮、避光。

5 取样工具和器具

取样时应使用下列工具和器具:

a) 开箱器;

b) 取样铲;

- c) 有盖的专用茶箱;
- d) 塑料布;
- e) 分样器;
- f) 茶样罐、包装袋。

6 取样方法

6.1 大包装茶取样

6.1.1 取样件数

6.1.1.1 取样件数按下列规定:

1 件~5 件,取样 1 件;

6 件~50 件,取样 2 件;

51 件~500 件,每增加 50 件(不足 50 件者按 50 件计)增取 1 件;

501 件~1 000 件,每增加 100 件(不足 100 件者按 100 件计)增取 1 件;

1 000 件以上,每增加 500 件(不足 500 件者按 500 件计)增取 1 件。

6.1.1.2 在取样时如发现茶叶品质、包装或堆存有异常情况时,可酌情增加或扩大取样数量,以保证样品的代表性,必要时应停止取样。

6.1.2 取样步骤

6.1.2.1 包装时取样

即在产品包装过程中取样。在茶叶定量装件时,每装若干件(按照 6.1.1.1 规定)后,用取样铲取出样品约 250 g。所取的原始样品盛于有盖的专用茶箱中,然后混匀,用分样器或四分法逐步缩分至 500 g~1 000 g,作为平均样品,分装于两个茶样罐中,供检验用。检验用的试验样品应有所需的备份,以供复验或备查之用。

6.1.2.2 包装后取样

即在产品成件、打包、刷唛后取样。在整批茶叶包装完成后的堆垛中,从不同堆放位置,随机抽取规定的件数。逐件开启后,分别将茶叶全部倒在塑料布上,用取样铲各取出有代表性的样品约 250 g,置于有盖的专用茶箱中,混匀。用分样器或四分法逐步缩分至 500 g~1 000 g,作为平均样品,分装于两个茶样罐中,供检验用。检验用的试验样品应有所需的备份,以供复验或备查之用。

6.2 小包装茶取样

6.2.1 取样件数

按照 6.1.1.1 的规定取样(取样总质量未达到平均样品的最小质量值时,应增加抽样件数,以达到 6.1.2 的规定)。

6.2.2 取样步骤

6.2.2.1 包装时取样

按照 6.1.2.1 的规定取样。

6.2.2.2 包装后取样

在整批包装完成后的堆垛中,从不同堆放位置随机抽取规定的件数,逐件开启。从各件内不同位置处,取出 2 盒~3 盒(听、袋)。所取样品保留数盒(听、袋),盛于防潮的容器中,供进行单个检验。其余部分现场拆封,倒出茶叶混匀,再用分样器或四分法逐步缩分至 500 g~1 000 g,作为平均样品,分装于两个茶样罐中,供检验用。检验用的试验样品应有所需的备份,以供复验或备查之用。

6.3 紧压茶取样

6.3.1 取样件数

按照 6.1.1.1 的规定取样。

6.3.2 取样步骤

6.3.2.1 沱茶取样

随机抽取规定件数,每件取1个(约100g),在取得的总个数中,随机抽取6个~10个作为平均样品,分装于两个茶样罐或包装袋中,供检验用。检验用的试验样品应有所需的备份,以供复验或备查之用。

6.3.2.2 砖茶、饼茶、方茶取样

随机抽取规定的件数,逐件开启,从各件内不同位置处,取出1块~2块。在取得的总块数中,单块质量在500g以上的,留取2块,500g及500g以下的,留取4块。分装于两个包装袋中,供检验用。检验用的试验样品应有所需的备份,以供复验或备查之用。

6.3.2.3 捆包的散茶取样

随机抽取规定的件数,从各件的上、中、下部取样,再用分样器或四分法缩分至500g~1000g,作为平均样品,分装于两个茶样罐或包装袋中,供检验用。检验用的试验样品应有所需的备份,以供复验或备查之用。

7 样品的包装和标签

7.1 样品的包装

所取的平均样品应迅速装在符合4.2规定的茶样罐或包装袋内并贴上封样条。

7.2 样品标签

每个样品的茶样罐或包装袋上都应有标签,详细标明样品名称、等级、生产日期、批次、取样基数、产地、样品数量、取样地点、日期、取样者的姓名及所需说明的重要事项。

8 样品运送

所取的平均样品应及时发往检验部门,最迟不超过48h。

9 取样报告单

报告单一式三份,应写明容器或包装袋的外观,以及影响茶叶品质的各种因素,包括下列内容:

- a) 取样地点;
- b) 取样日期;
- c) 取样时间;
- d) 取样者姓名;
- e) 取样方法;
- f) 取样时样品所属单位盖章或证明人签名;
- g) 品名、规格、等级、产地、批次、取样基数;
- h) 样品数量及其说明;
- i) 包装质量;
- j) 取样包装时的气候条件。

前 言

本标准是在等效采用 ISO 1572:1980《茶——已知干物质含量的磨碎样品的制备》的同时对 GB/T 8303—1987《茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定》进行了修订。

本标准与 ISO 1572:1980 的主要差异:在 103℃恒重法的干物质测定中将烘干时间从 6 h 改为 4 h。

本标准与 GB/T 8303—1987 的主要差异:

1. 对紧压茶磨碎试样制备进行修订。
2. 删除磨碎试样制备过程中,试样水分过高需要预干燥操作。
3. 干物质含量测定增加“第二法:120℃烘干法(快速法)”。

本标准自实施之日起,同时代替 GB/T 8303—1987。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院归口。

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:孙安华、周卫龙、杨土新。

本标准由中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院负责解释。

ISO 前言

ISO(国际标准化组织)是一个各国标准化组织机构(ISO 成员团体)的国际性联盟。通常制定国际标准的工作是由 ISO 技术委员会承担,每个成员团体如有兴趣,都有权成为该项目委员会的代表,与 ISO 有联系的官方或非官方的国际标准组织也参与工作。ISO 与国际电工委员会(IEC)在电工标准文件紧密合作。

技术委员会所采纳的国际标准草案提交各成员团体表决,国际标准的出版必须取得不少于成员团体 75%的赞成票。

国际标准 ISO 1572 是由 ISO/TC32 农产品技术委员会制定。

中华人民共和国国家标准

茶 磨碎试样的制备及其 干物质含量测定

GB/T 8303—2002
eqv ISO 1572:1980

Tea—Preparation of ground sample and determination
of dry matter content

代替 GB/T 8303—1987

1 范围

本标准规定了制备茶叶磨碎试样和测定其干物质含量的方法。
本标准适用于以干态表示结果的分析测定。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 8302—2002 茶 取样

GB/T 8304—2002 茶 水分测定

3 定义

本标准采用下列定义。

干物质 dry matter

磨碎试样在规定的温度下,加热至恒重,所剩余的物质。

4 原理

磨碎样品,并在规定温度下,用电热恒温干燥箱加热除去水分至恒重,称量。

5 仪器和用具

实验室常规仪器及下列各项:

- 5.1 磨碎机:由不吸收水分的材料制成;死角尽可能小,易于清扫;使磨碎样品能完全通过孔径为 $600\ \mu\text{m}\sim 1\ 000\ \mu\text{m}$ 的筛。
- 5.2 样品容器:可用棕色玻璃样品瓶或金属样盒。应清洁、干燥、密闭;用不与样品起反应的材料制成;大小能装满磨碎样为宜。
- 5.3 铝质烘皿:具盖,内径 $75\ \text{mm}\sim 80\ \text{mm}$ 。
- 5.4 鼓风电热恒温干燥箱:能自动控制温度 $\pm 2\ \text{C}$ 。
- 5.5 干燥器:内装有效干燥剂。
- 5.6 分析天平:感量 $0.001\ \text{g}$ 。

6 磨碎试样制备

6.1 取样

按 GB/T 8302 的规定取样。

6.2 试样制备

6.2.1 紧压茶以外的各类茶:先用磨碎机(5.1)将少量试样磨碎,弃去,再磨碎其余部分,作为待测试样。

6.2.2 紧压茶:用锤子和凿子将紧压茶分成 4 份~8 份,再在每份不同处取样,用锤子击碎,混匀,按 6.2.1 规定制备试样。

7 干物质测定

7.1 铝质烘皿的准备

按 GB/T 8304—2002 中 6.3 规定进行。

7.2 测定步骤

7.2.1 第一法:103℃恒重法(仲裁法)

按 GB/T 8304—2002 中 6.4.1 规定测定。

7.2.2 第二法:120℃烘干法(快速法)

按 GB/T 8304—2002 中 6.4.2 规定测定。

8 结果计算

8.1 计算方法

磨碎试样的干物质含量以质量分数表示,按式(1)计算:

$$\text{干物质含量(\%)} = \frac{M_1}{M_0} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中: M_0 ——试样的原始质量, g;

M_1 ——干燥后的试样质量, g。

如果符合重复性(8.2)的要求,取两次测定结果的算术平均值作为结果(保留小数点后一位)。

8.2 重复性

同一样品的两次测定之差,每 100 g 试样不得超过 0.2 g。

注:用第二法测定茶叶干物质,重复性达不到要求时,按第一法规定进行测定。

前 言

本标准是在等效采用 ISO 1573:1980《茶——103℃时质量损失的测定》的同时对 GB/T 8304—1987《茶 水分测定》进行了修订。

本标准与 ISO 1573:1980 的主要差异：在 103℃恒重法的水分测定中将试样烘干时间从 6 h 改为 4 h。

本标准与 GB/T 8304—1987 的主要差异：

1. 对水分测定试样进行了修改，从磨碎试样改为不磨碎试样（紧压茶例外）。
2. 水分测定方法增加了 120℃烘干法。

本标准自实施之日起，同时代替 GB/T 8304—1987。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院归口。

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：孙安华、周卫龙。

本标准由中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院负责解释。