

深 圳 市 农 业 地 方 标 准

DB440300/T 27—2004

预包装乌龙茶叶购销要求

2004-08-15 发布

2004-11-15 实施

深圳市质量技术监督局 发布

目 次

| | |
|---------------------|----|
| 前言 | II |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 1 |
| 4 分类与分级 | 2 |
| 5 要求 | 2 |
| 6 试验方法 | 4 |
| 7 检验规则 | 4 |
| 8 标签、包装、运输、贮存 | 5 |

前 言

本标准按GB/T 1.1-2000《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由深圳市质量技术监督局和深圳市农林渔业局联合提出。

本标准由深圳市质量技术监督局归口。

本标准起草单位：深圳市无公害农产品质量监督检验站、深圳市质量技术监督局罗湖分局、深圳市农产品股份有限公司布吉农产品批发中心、深圳市深安名茶有限公司。

本标准起草人：周向阳、钟娇娥、陈国进、沈彬、林锦辉、吴开华、曹克毅。

本标准于2004年8月15日发布。

预包装乌龙茶叶购销要求

1 范围

本标准规定了预包装乌龙茶叶购销的分类与分级、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于在深圳市购销的由乌龙茶树品种采制、加工而成的卷曲型的清香型和浓香型预包装乌龙茶叶产品。

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/T 191 | 包装储运图示标志 |
| GB 7718 | 食品标签通用标准 |
| GB/T 8302 | 茶 取样 |
| GB/T 8303 | 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定 |
| 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 9679 | 茶叶卫生标准 |
| GB 11680 | 食品包装用原纸卫生标准 |
| GB/T 14487 | 茶叶感官审评术语 |
| SB/T 10035 | 茶叶销售包装通用技术条件 |
| SB/T 10157 | 茶叶感官审评方法 |

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 清香型乌龙茶

以乌龙茶茶树品种的新梢，并按乌龙茶的制作方法制成的毛茶为原料，经拼配、净化等工序加工而成的卷曲型乌龙茶叶产品(包括铁观音和色种)。必要时，可进行轻火干燥。

3.2 浓香型乌龙茶

以乌龙茶茶树品种的新梢，并按乌龙茶的制作方法制成的毛茶为原料，经拼配、净化、烘焙等工序加工而成的卷曲型乌龙茶叶产品(包括铁观音和色种)。

3.3 清香型铁观音

以乌龙茶中的铁观音茶树品种的新梢，并按乌龙茶的制作方法制成的毛茶为原料，经拼配、净化等工序加工而成的铁观音茶叶产品。必要时，可进行轻火干燥。

3.4 浓香型铁观音

以乌龙茶中的铁观音茶树品种的新梢，并按乌龙茶的制作方法制成的毛茶为原料，经拼配、净化、烘焙等工序加工而成的铁观音茶叶产品。

3.5 清香型色种

以乌龙茶茶树品种（铁观音除外）的新梢，并按乌龙茶的制作方法制成的毛茶为原料，经拼配、净化等工序加工而成的色种茶叶产品。必要时，可进行轻火干燥。

3.6 浓香型色种

以乌龙茶茶树品种（铁观音除外）的新梢，并按乌龙茶的制作方法制成的毛茶为原料，经拼配、净化、烘焙等工序加工而成的色种茶叶产品。

3.7 非茶类夹杂物

指毛发类、金属类、昆虫、粪类、砂石、塑料、毛线类和其它植物类等杂物。

3.8 净含量允差

由于茶叶在包装称重过程中，存在一定的误差，规定一个标注净含量与实际净含量的允许限度（指负偏差），称为净含量允差。

4 分类与分级

4.1 分类

卷曲型预包装乌龙茶叶分为铁观音和色种两大类。

4.1.1 铁观音分为清香型铁观音和浓香型铁观音。

4.1.2 色种分为清香型色种和浓香型色种。

4.2 分级

4.2.1 清香型铁观音分为三个级别，即：特级、一级、二级。

4.2.2 浓香型铁观音分五个级别，即：特级、一级、二级、三级、四级。

4.2.3 清香型色种分为三个级别，即：特级、一级、二级。

4.2.4 浓香型色种分为五个级别，即：特级、一级、二级、三级、四级。

5 要求

5.1 各香型、各等级的预包装乌龙茶叶应具有相应的品种特征，无非茶类夹杂物，无异味，无霉变。

5.2 各香型、各等级的预包装乌龙茶叶单件净含量允差应符合表 1 的规定，并且每批产品抽检的平均偏差应当大于或者等于零。

表1 各香型、各等级的预包装乌龙茶叶单件定量包装净含量允差

| 净含量 | 负偏差 | |
|-------------|---------|-----|
| | 净含量的百分比 | g |
| 5g ~ 50g | 9 | / |
| 50g ~ 100g | / | 4.5 |
| 100g ~ 200g | 4.5 | / |
| 200g ~ 300g | / | 9 |
| 300g ~ 500g | 3 | / |
| 500g ~ 1kg | / | 15 |
| 1kg ~ 10kg | 1.5 | / |
| 10kg ~ 15kg | / | 150 |
| 15kg ~ 25kg | 1.0 | / |

5.3 各香型、各等级的预包装乌龙茶叶卫生指标应符合 GB 9679 标准和有关食品卫生的国家规定。

5.4 我国法律、法规和规章另有规定的，应符合其规定。

5.5 各香型、各等级的预包装乌龙茶叶理化指标应符合表 2 的规定。

表2 各香型、各等级的预包装乌龙茶叶理化指标

| 项目 | 指标(g/100g) |
|-----|-------------|
| 水分 | 7.5 |
| 总灰分 | 6.5 |
| 粉末 | 1.3 |
| 碎茶 | 16 |

5.6 感官指标

5.6.1 各香型、各等级的预包装乌龙茶叶感官品质应符合双方合同规定的成交样茶。

5.6.2 各香型、各等级的预包装乌龙茶叶感官品质应符合本级感官指标要求，各香型、各等级的预包装乌龙茶叶感官指标见表3~6。

表3 预包装乌龙茶叶清香型铁观音感官指标

| 项目 | | 级别 | 特级 | 一级 | 二级 |
|----|----|----|------------|------------|--------------|
| | | 要求 | | | |
| 外型 | 条索 | | 肥壮、圆结 | 壮实、紧结 | 卷曲、结实 |
| | 色泽 | | 翠绿润、砂绿明显 | 绿油润、砂绿明 | 绿油润、有砂绿 |
| | 整碎 | | 匀整 | 匀整 | 尚匀整 |
| | 净度 | | 净 | 净 | 尚净、稍有细嫩梗 |
| 内质 | 香气 | | 馥郁幽香、鲜爽、持久 | 高锐、鲜爽、持久 | 清高、尚鲜爽 |
| | 滋味 | | 鲜醇高爽、音韵明显 | 清醇甘鲜、音韵明显 | 尚鲜醇爽口、音韵尚明 |
| | 汤色 | | 绿黄鲜艳、清澈 | 绿黄明亮、清澈 | 金黄、清澈 |
| | 叶底 | | 肥亮、匀整、余香锐长 | 软亮、尚匀整、有余香 | 尚软亮、尚匀整、稍有余香 |

表4 预包装乌龙茶叶浓香型铁观音感官指标

| 项目 | | 级别 | 特级 | 一级 | 二级 | 三级 | 四级 |
|----|----|----|------------------|----------------|---------------|-------------|---------------|
| | | 要求 | | | | | |
| 外型 | 条索 | | 肥壮、圆结、重实 | 较肥壮、结实 | 稍肥壮、略结实 | 卷曲、尚结实 | 尚卷曲、略粗松 |
| | 色泽 | | 翠绿、乌润、砂绿明 | 乌润、砂绿较明 | 乌绿、有砂绿 | 乌绿、稍带褐红点 | 暗绿、带褐红色 |
| | 整碎 | | 匀整 | 匀整 | 尚匀整 | 稍整齐 | 欠匀整 |
| | 净度 | | 洁净 | 净 | 尚净、稍有嫩幼梗 | 稍净、有嫩幼梗 | 欠净、有梗片 |
| 内质 | 香气 | | 浓郁、持久 | 清高、持久 | 尚清高 | 清纯平正 | 平淡、稍粗飘 |
| | 滋味 | | 醇厚鲜爽回甘、音韵明显、火候轻微 | 醇厚、尚鲜爽、音韵明、火候轻 | 醇和鲜爽、音韵稍明、火候足 | 醇和、音韵轻、火候较足 | 稍粗味、音韵轻微、火候充足 |
| | 汤色 | | 金黄、清澈 | 深金黄、清澈 | 橙黄、深黄 | 深橙黄、清黄 | 橙红、清红 |
| | 叶底 | | 肥厚、软亮匀整、红边明、有余香 | 尚软亮、匀整、红边、稍有余香 | 稍软亮、略匀整 | 稍匀整、带褐红色 | 欠匀整、有粗叶及褐红叶 |

表5 预包装乌龙茶叶清香型色种感官指标

| 项目 | 要求 | 特级 | 一级 | 二级 |
|----|----|------------|------------|--------------|
| | 外型 | 条索 | 圆结、肥壮 | 紧结、重实 |
| 色泽 | | 翠绿润、砂绿明显 | 绿油润、砂绿明 | 绿油润、有砂绿 |
| 整碎 | | 匀整 | 匀整 | 尚匀整 |
| 净度 | | 洁净 | 净 | 尚净、稍有细嫩梗 |
| 内质 | 香气 | 清香、鲜爽、持久 | 高锐、鲜爽、持久 | 清高、尚鲜爽 |
| | 滋味 | 鲜醇高爽 | 清醇甘鲜 | 尚鲜醇爽口 |
| | 汤色 | 绿黄鲜艳、清澈 | 绿黄明亮、清澈 | 金黄、清澈 |
| | 叶底 | 肥亮、匀整、余香锐长 | 软亮、尚匀整、有余香 | 尚软亮、尚匀整、稍有余香 |

表6 预包装乌龙茶浓香型色种感官指标

| 项目 | 要求 | 特级 | 一级 | 二级 | 三级 | 四级 |
|----|----|--------------|----------|-----------|------------|-----------|
| | 外型 | 条索 | 紧结、重实、卷曲 | 结实 | 尚结实 | 微结实 |
| 色泽 | | 砂绿、翠润 | 油润 | 尚油润 | 尚润 | 欠油润、枯褐 |
| 整碎 | | 匀整 | 匀整 | 尚匀整 | 尚匀整 | 稍欠匀整 |
| 净度 | | 洁净 | 匀净 | 尚匀净、夹细梗 | 尚匀净、夹细梗 | 稍欠匀净、略有梗片 |
| 内质 | 香气 | 清香 | 清醇 | 尚浓欠长 | 稍淡 | 稍粗淡 |
| | 滋味 | 清醇甘爽、火候轻微 | 尚醇厚、火候轻 | 尚醇带涩、火候较足 | 尚浓稍粗、火候足 | 平淡带粗、火候充足 |
| | 汤色 | 金黄、清澈明亮 | 金黄清澈 | 金黄 | 深金黄 | 深黄暗红 |
| | 叶底 | 肥厚软亮、匀整、红边明显 | 软亮尚匀、红边显 | 尚软亮、尚匀整 | 软硬不匀、欠匀整稍亮 | 粗硬欠亮 |

6 试验方法

- 6.1 取样，按 GB/T 8302 规定执行。
- 6.2 感官品质试验，按 GB/T 14487 和 SB/T 10157 规定执行。
- 6.3 磨碎试样的制备，按 GB/T 8303 规定执行。
- 6.4 理化指标检验
 - 6.4.1 水分检验，按 GB/T 8304 规定执行。
 - 6.4.2 总灰分检验，按 GB/T 8306 规定执行。
 - 6.4.3 粉末和碎茶检验，按 GB /T 8311 规定执行。
- 6.5 卫生指标检验
按GB 9679 规定执行。

7 检验规则

- 7.1 产品均应以批为单位，同批产品的品质规格和包装应一致。
- 7.2 产品出厂，应经过厂质检部门的检验，签发产品质量合格证，方可出厂。
- 7.3 每批产品交货时，应检验感官品质、水分、粉末、碎茶和包装规格及净含量，双方合同有另外规定的项目要求按其规定进行检验。
- 7.4 抽检中如发现质量不符合规定要求时，应对留样进行复验，或在同一批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样，对不合格项目进行复验，以复验结果为准。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

产品的预包装上应按 GB 7718 规定执行，并标明相应的类型与等级；如果贸易合同另有规定的，应按合同规定标明。

8.2 包装

8.2.1 包装容器应用干燥、清洁、无异气味及不影响茶叶品质的材料制成，接触茶叶的内包装材料应符合 GB 11680 的规定。包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2.2 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，能保护茶叶品质，便于装卸、仓储和运输，包装规格应符合 SB/T 10035 的规定。

8.3 运输

茶箱搬运，一般不得在雨天进行，如遇特殊情况，应用防雨布严密遮盖和防护。运输时应轻搬、轻放、防曝晒、防潮，避免剧烈撞击、重压。严禁与有毒、有异味、潮湿、易污染的物品混装混运。

8.4 贮存

贮存仓库应满足通风、干燥、清洁、阴凉、无阳光直接照射的要求，严禁与有毒、有异味、潮湿、易生虫易污染的物品同仓贮存。
