



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 21726—2018  
代替 GB/T 21726—2008

## 黄 茶

Yellow tea

2018-02-06 发布

2018-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布  
中国国家标准化管理委员会



中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
黄 茶

GB/T 21726—2018

\*

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)68533533 发行中心:(010)51780238

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 0.5 字数 12 千字  
2018年2月第一版 2018年2月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-58883 定价 14.00 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

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 21726—2008《黄茶》。与 GB/T 21726—2008 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 调整部分引用标准;
- 增加引用 GB/T 14487 和 GB/T 30766 界定的术语和定义;
- 产品分类为芽型、芽叶型、多叶型和紧压型;
- 删去原大叶型理化指标,增加多叶型和紧压型黄茶的感官品质要求和理化指标;
- 芽型和芽叶型的水分含量修改为 $\leq 6.5$ ;
- 理化指标中删去水溶性灰分、水溶性灰分碱度、酸不溶性灰分和粗纤维四项参考指标;
- 试验方法中删去水溶性灰分、水溶性灰分碱度、酸不溶性灰分和粗纤维四项项目的检验方法;水分检验采用 GB 5009.3 规定的方法,总灰分检验采用 GB 5009.4 规定的方法;
- 标签改为应符合 GB 7718 的规定和《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定;
- 包装改为应符合 GB/T 1070 的规定;
- 贮存改为应符合 GB/T 30375 的规定。

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(SAC/TC 339)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、霍山抱儿钟秀茶业有限公司、德清县莫干山黄芽茶业有限公司、安徽农业大学、浙江大学、湖南省茶叶集团股份有限公司、四川省茶业集团股份有限公司。

本标准主要起草人:翁昆、文亮、沈云鹤、赵玉香、宁井铭、龚淑英、尹钟、蔡红兵、张亚丽、戴前颖。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 21726—2008。

# 黄 茶

## 1 范围

本标准规定了黄茶的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以茶树[*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze]的芽、叶、嫩茎为原料,经摊青、杀青、揉捻(做形)、闷黄、干燥、精制或蒸压成型的特定工艺制成的黄茶产品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志  
 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
 GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 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 8305 茶 水浸出物测定  
 GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定  
 GB/T 14487 茶叶感官审评术语  
 GB/T 23776 茶叶感官审评方法  
 GB/T 30375 茶叶贮存  
 GB/T 30766 茶叶分类  
 GH/T 1070 茶叶包装通则  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令)  
 国家质量监督检验检疫总局关于修改《食品标识管理规定》的决定(国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令)

## 3 术语和定义

GB/T 14487 和 GB/T 30766 界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 产品分类

根据鲜叶原料和加工工艺的不同,产品分为芽型(单芽或一芽一叶初展)、芽叶型(一芽一叶、一芽二叶初展)、多叶型(一芽多叶和对夹叶)和紧压型(采用上述原料经蒸压成型)四种。

## 5 要求

### 5.1 基本要求

应具有黄茶的色、香、味,不含有非茶类物质和添加剂,无异味,无异嗅,无劣变。

### 5.2 感官品质

应符合表 1 的规定。

表 1 感官品质要求

种类	项 目							
	外形				内质			
	形状	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
芽型	针形或雀舌形	匀齐	净	嫩黄	清鲜	鲜醇回甘	杏黄明亮	肥嫩黄亮
芽叶型	条形或扁形或 兰花形	较匀齐	净	黄青	清高	醇厚回甘	黄明亮	柔嫩黄亮
多叶型	卷略松	尚匀	有茎梗	黄褐	纯正、有 锅巴香	醇和	深黄明亮	尚软黄尚亮 有茎梗
紧压型	规整	紧实	—	褐黄	醇正	醇和	深黄	尚匀

### 5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标			
		芽型	芽叶型	多叶型	紧压型
水分/(g/100 g)	≤	6.5		7.0	9.0
总灰分/(g/100 g)	≤	7.0		7.5	
碎茶和粉末(质量分数)/%	≤	2.0	3.0	6.0	—
水浸出物(质量分数)/%	≥	32.0			

### 5.4 卫生指标

5.4.1 污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。

### 5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 感官品质

按 GB/T 23776 的规定执行。

### 6.2 理化指标

6.2.1 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2.2 水分按 GB 5009.3 的规定执行。

6.2.3 总灰分按 GB 5009.4 的规定执行。

6.2.4 碎茶和粉末按 GB/T 8311 的规定执行。

6.2.5 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

### 6.3 卫生指标

6.3.1 污染物限量按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药残留限量按 GB 2763 的规定执行。

### 6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 取样

7.1.1 取样以“批”为单位,在生产和加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次,同批产品的品质和规格应一致。

7.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

### 7.2 检验

#### 7.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验,经检验合格签发合格证后,方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分和净含量。

#### 7.2.2 型式检验

型式检验项目为第 5 章要求中的全部项目,检验周期每年一次。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 如原料有较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时;
- c) 停产 1 年及以上,恢复生产时;
- d) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

### 7.3 判定规则

按第 5 章要求的项目,任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

#### 7.4 复验

对检验结果有争议时,应对留存样或同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样进行不合格项目的复验,以复验结果为准。

### 8 标志、标签、包装、运输和贮存

#### 8.1 标志、标签

产品的标志应符合 GB/T 191 的规定,标签应符合 GB 7718 的规定和《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

#### 8.2 包装

应符合 GB/T 1070 的规定。

#### 8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

#### 8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

---



GB/T 21726-2018

版权专有 侵权必究

\*

书号:155066·1-58883

定价: 14.00 元