

## 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 864—2012  
代替 NY/T 864—2004

---

### 苦 丁 茶

**Kudingcha**

2012-12-07 发布

2013-03-01 实施

---



中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 864—2004《苦丁茶》。与 NY/T 864—2004 相比,主要技术内容变化如下:

——删除了原标准第 4 章“表 1 感官指标”和“表 2 理化指标”中的“三级”;

——修改了原标准第 4 章“表 1 感官指标”中叶底的叶片数及长度。

本标准由农业部农垦局提出。

本标准由农业部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:中国热带农业科学院分析测试中心、中国热带农业科学院香料饮料研究所。

本标准主要起草人:谢德芳、叶海辉、朱红英、郑雪虹、潘永波、张学强。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——NY/T 864—2004。

# 苦 丁 茶

## 1 范围

本标准规定了冬青科冬青属苦丁茶冬青(*Ilex kudingcha* C. J. Tseng)、冬青科冬青属大叶冬青(*Ilex latifolia* Thunb.)苦丁茶的术语和定义、要求、试验方法、检测规则、标识、包装、运输和贮存。

本标准适用于采用冬青科冬青属苦丁茶冬青、冬青科冬青属大叶冬青芽、叶为原料制成的苦丁茶。

## 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 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

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 8304 茶 水分测定

GB/T 8305 茶 水浸出物的测定

GB/T 8306 茶 总灰分测定

GB/T 8307 茶 水溶性灰分和水不溶性灰分测定

GB/T 8308 茶 酸不溶性灰分测定

GB/T 8310 茶 粗纤维测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB 11680 食品包装用原纸卫生标准

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号 定量包装商品计量监督管理办法

## 3 术语和定义

GB/T 14487界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**匀净 neat**

匀齐而洁净,不含梗朴及其他夹杂物。

### 3.2

**花杂 mixed**

叶色不一,形状不一或多梗、朴等茶类夹杂物。

### 3.3

**苦回甘 sweet after bitter**

入口即有苦味,回味略有甜感。

### 3.4

清澈 clear  
清静、透明、光亮。

#### 4 要求

##### 4.1 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

级别	特级	一级	二级
特征	具有苦丁茶的自然特征、无劣变		
气味	无异味		
夹杂物	洁净,不应含有非苦丁茶类夹杂物		
外形	重实、乌润、匀净、无花杂	肥壮、乌润、匀净、无花杂	褐黑、较匀净、少量花杂、稍有嫩茎
品质	气味	清香	较清香
	滋味	鲜爽、苦回甘	较鲜爽、苦回甘
	汤色	清澈	较清澈
	叶底	一芽不多于五叶,长度为 4 cm~6 cm 之间;柔嫩	一芽不多于七叶,长度为 5 cm~8 cm 之间;柔嫩
注:炒青茶外形色泽呈淡绿色。			

##### 4.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

单位为百分率

序号	项 目	指 标		
		特级	一级	二级
1	水分	≤7.0		≤8.0
2	总灰分	≤7.0		≤8.0
3	水浸出物	≥36.0		≥35.0
4	粗纤维	≤12.0		≤14.0
5	水溶性灰分占总灰分	≥50.0		≥48.0
6	酸不溶性灰分		≤1.0	
7	粉末		≤2.0	

##### 4.3 卫生指标

###### 4.3.1 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

###### 4.3.2 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

###### 4.3.3 不添加任何添加剂。

##### 4.4 净含量负偏差

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号的规定。

#### 5 试验方法

##### 5.1 取样

按 GB/T 8302 的规定执行。

## 5.2 感官指标

按 GB/T 23776 的规定执行。

## 5.3 理化指标

### 5.3.1 水分

按 GB/T 8304 的规定执行。

### 5.3.2 总灰分

按 GB/T 8306 的规定执行。

### 5.3.3 水浸出物

按 GB/T 8305 的规定执行。

### 5.3.4 粗纤维

按 GB/T 8310 的规定执行。

### 5.3.5 水溶性灰分

按 GB/T 8307 的规定执行。

### 5.3.6 酸不溶性灰分

按 GB/T 8308 的规定执行。

### 5.3.7 粉末含量

按 GB/T 8311 的规定执行。

## 5.4 卫生指标

### 5.4.1 污染物

按 GB 2762 的规定执行。

### 5.4.2 农药残留

按 GB 2763 的规定执行。

## 5.5 净含量负偏差检验

按 JJF 1070 的规定执行。

## 5.6 包装标签检验

按 GB 7718 的规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一产地、同一生产日期、同一原料、同一等级苦丁茶产品为一批次。

### 6.2 抽样方法

按 GB/T 8302 的规定执行。

### 6.3 交收(出厂)检验

6.3.1 每批产品交收(出厂)前,应进行检验,检验合格并附有合格证的产品方可交收。

6.3.2 交收(出厂)检验内容为感官、水分、粉末、净含量负偏差、包装、标志和标签。

### 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验是对产品质量进行全面考核,有下列情形之一者应进行型式检验。

- a) 新产品试制或原料、工艺、设备有较大改变时;
- b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化;
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大;
- d) 有关行政主管部门提出型式检验要求;

e) 当长期停产后,恢复生产时。

6.4.2 型式检验项目,应按第4章规定的全部技术指标要求进行检验。

## 6.5 判定规则

6.5.1 经检验符合本标准要求的产品,按第4章等级要求定为相应等级。

6.5.2 感官要求的分级指标或理化指标有一项不符合标识规定级别要求的产品,则判该批产品为不合格。

6.5.3 感官要求中气味、夹杂物及卫生指标有一项不符合要求的产品,则判该批产品为不合格。

## 6.6 复验

对检验结果有争议时,应对保留样进行复检或同批产品中重新按 GB/T 8302 的规定加倍取样,对不合格项目进行复检,以一次复检为限,结果以复检为准。

## 7 标识

### 7.1 标志

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 标签

应符合 GB 7718 的规定。

## 8 包装

8.1 包装材料应干燥、清洁、无异味,不影响苦丁茶品质,便于装卸、仓储和运输。

8.2 接触茶叶的内包装材料应符合 GB 11680 的规定。

## 9 运输和贮存

9.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防潮、防雨、防暴晒;装卸时轻放轻卸,严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

9.2 应贮于清洁、干燥、阴凉、避光、无异气味的专用仓库中,仓库周围应无异味污染,防高温、防光照、防氧化,密封贮存,严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。