



中华人民共和国国家标准

GB 19691—2005

原产地域产品 狗牯脑茶

Product of designation of origin or geographical indication—
Gougunao tea

2005-03-23 发布

2005-08-01 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

目 次

前言 I

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 原产地域保护范围 1

4 术语和定义 1

5 分级 2

6 要求 2

7 试验方法 3

8 检验规则 4

9 标志、标签 4

10 包装、运输、贮存 4

附录 A(规范性附录) 狗牯脑茶原产地域保护范围图 6

前 言

本标准全文强制性标准。

本标准根据《原产地域产品保护规定》及 GB 17924《原产地域产品通用要求》而制定。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由国家标准化管理委员会提出。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组归口。

本标准主要起草单位：江西省标准化协会、遂川县狗牯脑茶厂。

本标准主要起草人：余国平、胡奕浓、涂建、郭长生。

原产地域产品 狗牯脑茶

1 范围

本标准规定了狗牯脑茶的原产地域保护范围、术语和定义、分级、要求、试验方法、检验规则、标志、标签和包装、运输、贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《原产地域产品保护规定》批准保护的狗牯脑茶。

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 预包装食品标签通则
- GB/T 8302—2002 茶 取样
- GB/T 8304—2002 茶 水分测定
- GB/T 8305—2002 茶 水浸出物测定
- GB/T 8306—2002 茶 总灰分测定
- GB/T 8307—2002 茶 水溶性灰分和水不溶性灰分测定
- GB/T 8308—2002 茶 酸不溶性灰分测定
- GB/T 8309—2002 茶 水溶性灰分碱度测定
- GB/T 8310—2002 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311—2002 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- NY 5017—2001 无公害食品 茶叶
- SB/T 10035 茶叶销售包装通用要求
- SB/T 10157—1993 茶叶感官评审方法
- 国家质量技术监督局[1995]第43号令 定量商品计量监督规定

3 原产地域保护范围

狗牯脑茶原产地域保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《原产地域产品保护规定》批准的范围，为江西省遂川县现辖行政区域，见附录A。

4 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

狗牯脑茶 *gougunaotea*

在本标准第3章规定的原产地域保护范围内，采自当地茶树品种或选用适宜的良种进行繁育、栽培的茶树幼嫩芽叶，经独特的传统工艺加工而成。具有条索紧结秀丽、色泽黛绿莹润、香气清新高雅、汤色橙亮清碧、滋味鲜爽浓醇、回味甘爽悠长及叶底鲜活明亮为主要品质特征的绿茶。

5 分级

狗牯脑茶按产品质量分为特供特级(俗称“特贡”)、贡品特级(俗称“贡品”)、珍品特级(俗称“珍品”)、特级、壹级、统级六个等级。

6 要求

6.1 自然环境

6.1.1 地貌

丘陵山地为主,属罗霄山脉南麓,茶树主要分布在海拔450 m以上。

6.1.2 气候

气候温和,雨量充沛,阳光充足,四季分明,属中亚热带季风湿润区。年平均气温17℃左右,全年无霜期在284 d左右,年平均降雨量1471 mm,平均日照1720 h,日照时较短,多漫射光,昼夜温差较大。

6.1.3 土壤

中、低山沟土壤类型为山地黄壤、黄棕壤、棕壤和麻砂泥土。低山、丘陵沟谷区土壤类型为红壤和山地黄壤。土壤有机质含量不少于3.0%,pH值5.0~6.5。

6.1.4 植被

本地区森林植被覆盖率不少于70%,茶树种植区利用山坡及山脚地开垦,开垦时保护和恢复山顶、山腰及道路旁的用材林和经济林植被。

6.2 茶园管理

6.2.1 幼龄期

主要包括抗旱保苗、间苗补缺、中耕除草、合理追肥、增肥改土、定型修剪、打顶轻采和病虫害防治。

6.2.2 成龄期

主要包括中耕除草、深耕改土、茶园施肥、铺草和灌溉、合理采摘、防治病虫害和茶园修剪。

6.3 鲜叶采摘

特供特级于清明前一芽,贡品特级于谷雨前一芽,珍品特级于立夏前一芽一叶初展,特级于立夏前一芽一叶开展,壹级、统级于清明至处暑时节一芽二叶开展同等嫩度的对夹叶,每批采下的鲜叶嫩度、匀度、净度、鲜度应基本一致。

6.4 工艺流程

鲜叶采摘→摊青→杀青→初揉→杀二青→复揉→整形提毫→足干

6.5 感官指标

各级茶的感官指标应符合表1要求。

表1 狗牯脑茶感官指标

级 别	项 目							
	外 形				内 质			
	条 索	色 泽	整 碎	净 度	香 气	滋 味	汤 色	叶 底
特供特级	细嫩微卷 匀整纤秀	嫩绿披毫	匀整	洁净	嫩香高锐 带花香	鲜醇甘甜	嫩绿明亮	嫩绿鲜活
贡品特级	细嫩微卷 匀整	黛绿多毫	匀整	洁净	清香高郁 尚有花香	鲜醇回甘	嫩绿明亮	嫩绿匀齐
珍品特级	细紧微卷 整齐	绿润	匀整	洁净	清香持久	鲜浓爽口	黄绿明亮	黄绿匀整

表 1(续)

级 别	项 目							
	外 形				内 质			
	条 索	色 泽	整 碎	净 度	香 气	滋 味	汤 色	叶 底
特级	紧结卷曲 尚匀整	尚绿润	匀整	洁净	清香	醇厚回甘	黄绿明亮	黄绿完整
壹级	紧实卷曲	黄绿	尚匀整	尚净	尚清香	浓厚	绿黄尚亮	绿黄完整
统级	壮实卷曲	墨绿	尚匀整	尚净	纯正	尚浓厚	黄尚亮	绿黄尚整

6.6 理化指标

狗牯脑茶理化指标应符合表 2 规定。

表 2 狗牯脑茶理化指标

项 目	指 标
水分/(%)	≤ 6.5
粉末/(%)	≤ 1.0
总灰分/(%)	≤ 6.5
水浸出物/(%)	≥ 38.0
粗纤维/(%)	≤ 14.0
水溶性灰分,占总灰分/(%)	≥ 45.0
酸不溶性灰分/(%)	≤ 1.0
水溶性灰分碱度(以 KOH 计)	1.0~3.0

6.7 卫生标准

应符合 NY 5017—2001 中的 4.5 规定。

6.8 净含量偏差

应符合国家质量技术监督局[1995]第 43 号令规定。

7 试验方法

7.1 抽样

按 GB/T 8302—2002 规定执行。

7.2 感官指标

按 SB/T 10157—1993 规定执行。

7.3 理化指标

7.3.1 水分检验

按 GB/T 8304—2002 规定执行。

7.3.2 粉末检验

按 GB/T 8311—2002 规定执行。

7.3.3 总灰分检验

按 GB/T 8306—2002 规定执行。

7.3.4 水浸出物检验

按 GB/T 8305—2002 规定执行。

7.3.5 粗纤维检验

按 GB/T 8310—2002 规定执行。

7.3.6 水溶性灰分检验

按 GB/T 8307—2002 规定执行。

7.3.7 酸不溶性灰分检验

按 GB/T 8308—2002 规定执行。

7.3.8 水溶性灰分碱度检验

按 GB/T 8309—2002 规定执行。

7.4 卫生指标

按 NY 5017—2001 中 5.2 规定执行。

7.5 净含量偏差

按国家质量技术监督局[1995]第 43 号令执行。

8 检验规则

8.1 组批

在生产和加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次。

8.2 抽样

每批随机抽取样品 2 kg。

8.3 出厂检验

8.3.1 出厂检验项目为感官指标,水分,总灰分和粉末,净含量偏差。

8.3.2 产品应经过质检部门的检验,签发产品质量合格证后,方可出厂。

8.4 型式检验

8.4.1 有下列情况之一时,应对产品质量进行型式检验。

- a) 工艺有较大变化时;
- b) 产品长期停产恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与型式检验有较大差异时;
- d) 国家质量监督部门提出型式检验要求时;
- e) 合同规定时。

8.4.2 型式检验项目为本标准 6.5、6.6、6.7 及 6.8 所列的检验项目。

8.5 判定规则

8.5.1 凡劣变、有污染、有异味和卫生指标不合格的产品,均判为不合格产品,并不得复检。

8.5.2 除 8.5.1 规定的项目外,检验结果如有一项指标不符合本标准要求时,可按 8.2 条规定从原样中抽取双份样品,对不合格项目进行复检,复检结果符合要求可定为合格,如仍不合格,则判为不合格产品。

9 标志、标签

9.1 获得批准后,产品外包装上可使用原产地域产品保护专用标志和产区名称。标签应符合 GB 7718 的规定。

9.2 运输包装箱的图式标志应符合 GB/T 191 的规定。

10 包装、运输、贮存

10.1 包装

10.1.1 内包装材料应符合 GB 11680、GB 9683 的要求。

10.1.2 外包装盒及包装容器应采用干燥、清洁、无异味以及不影响茶品质且符合卫生要求的材料制作,包装应牢固、密封、防潮,以保护茶品质。包装规格应符合 SB/T 10035 要求。

10.2 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防暴晒,严禁与有毒、有异味等损害茶品质的货物混装运输,并避免剧烈撞击、重压。

10.3 贮存

10.3.1 产品应贮存在清洁、干燥、阴凉、通风、无异味的专用仓库中,避免在阳光直射和高温高湿处存放;严禁与有毒、有异味(气)、易污染的物品混放。

10.3.2 在上述贮存条件下,产品自生产日期起保质期 18 个月。

附录 A
(规范性附录)
狗牯脑茶原产地域保护范围图

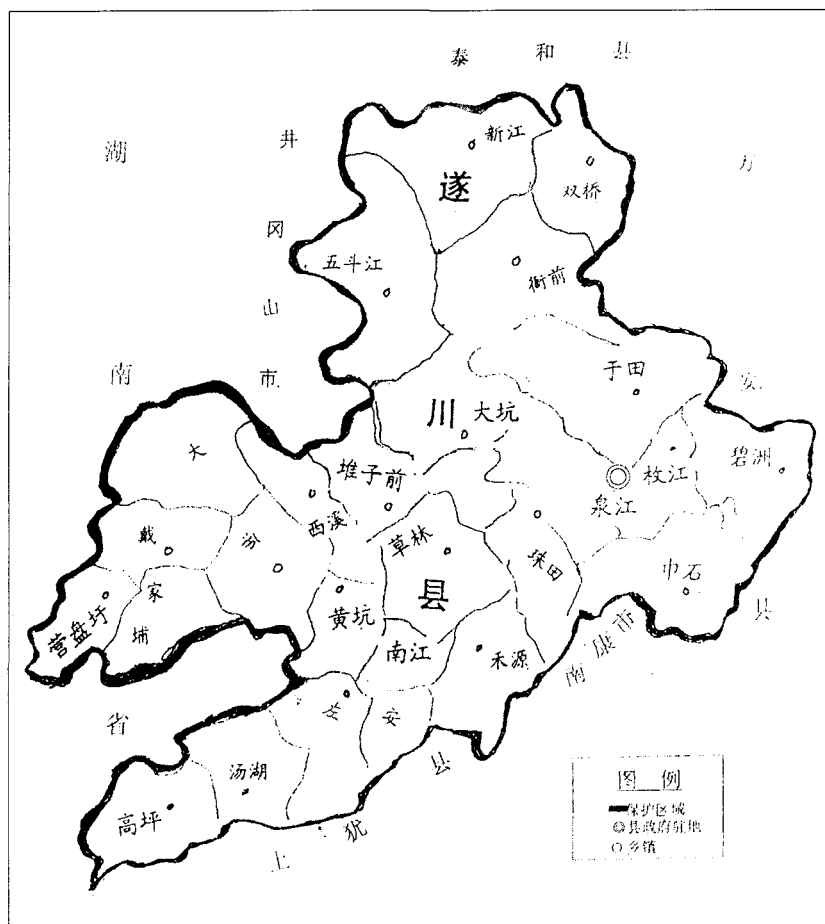


图 A.1 狗牯脑茶原产地域保护范围图