

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 783—2004

---

## 洞庭春茶

Dongtingchun tea

2004-04-16 发布

2004-06-01 实施

---



中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：湖南省农业厅、湖南农业大学、农业部茶叶质量检测中心、岳阳县黄沙街茶叶示范场。

本标准主要起草人：童小麟、周跃斌、肖菊香、刘栩、胡耀龙、廖振坤、邹礼仁、刘忠新。

# 洞 庭 春 茶

## 1 范围

本标准规定了洞庭春茶的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。本标准适用于湖南省生产的洞庭春茶。

## 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 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 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8306 茶 总灰分测定
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定
- GB/T 8313 茶 茶多酚测定
- GB/T 8314 茶 游离氨基酸总量测定
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- NY 5244 无公害食品 茶叶

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用本标准。

**洞庭春茶** **dongtingchun tea**

选用适制的茶树品种的幼嫩芽叶,经独特的加工工艺制作而成,具有紧结微曲多毫,色泽翠绿,香气鲜浓持久,滋味醇厚鲜爽,汤色清澈明净为主要品质特征的绿茶。

## 4 要求

### 4.1 品名

洞庭春茶按鲜叶原料和外形特征分为3个品名。

洞庭春芽:用未展叶的芽头加工,白毫满披隐翠的全芽形绿茶。

洞庭春毫:用1芽1叶为主要原料加工,茸毫满披隐绿的微卷曲形绿茶。

洞庭春翠:用1芽2叶为主要原料加工,翠绿显毫微曲形绿茶。

### 4.2 基本要求

4.2.1 品质正常、无异味、无劣变。

4.2.2 纯茶叶产品,不添加任何其他物质,如着色剂、调味剂等。

4.2.3 不得含有茶类和非茶类的夹杂物。

### 4.3 感官品质

4.3.1 各品名洞庭春茶的感官品质应符合实物标准样茶的品质特征。对外贸易应符合双方合同规定的成交样茶。

4.3.2 各品名洞庭春茶的感官品质应符合表 1 要求。

表 1 洞庭春茶感官品质

品名	外形			内 质			
	形态	色泽	含毫量	香气	滋味	汤色	叶底
洞庭春芽	全芽肥壮 整齐、匀净	隐翠	白毫 满披	毫香 清鲜	鲜纯 回甘	浅绿 明亮	全芽肥壮 嫩绿匀亮
洞庭春毫	条索略卷曲、 肥壮、匀净	隐绿	茸毫 披露	带毫香	鲜醇	嫩黄 绿亮	芽叶幼嫩 嫩绿匀亮
洞庭春翠	条索略曲、 显芽较肥壮、匀净	翠绿	显毫	嫩香 带栗香	醇爽	黄绿 明亮	芽叶嫩 嫩匀绿亮

4.3.3 各品名洞庭春茶设一个实物标准样。实物标准样为该产品品质的最低界限。由省农业和省质量技术监督部门对实物标准样审查封签。实物标准样由行业主管部门按照本标准规定的技术要求每隔两年定期更换。

### 4.4 理化品质

各品名洞庭春茶的理化品质应符合表 2 规定。

表 2 洞庭春茶理化指标

项 目	指 标 % (m/m)		
	洞庭春芽	洞庭春毫	洞庭春翠
水分	≤6.5		
总灰分	≤6.0	≤6.5	
水浸出物	≥34.0		
粗纤维	≤13.0		
茶多酚	≥23.0		
氨基酸	≥3.0		

### 4.5 卫生指标

各品名洞庭春茶的卫生指标应符合 NY 5244 的规定。

### 4.6 净含量负偏差

定量包装规格由企业自定。单件定量包装茶叶的净含量负偏差符合表 3 规定。

表 3 净含量负偏差

净含量 Q	负 偏 差	
	Q 的百分比	g
5 g~50 g	9	…
50 g~100 g	…	4.5

表 3 (续)

净含量 Q	负 偏 差	
	Q 的百分比	g
100 g~200 g	4.5	...
200 g~300 g	...	9
300 g~500 g	3	...
500 g~1 kg	...	1.5
1 kg~10 kg	1.5	...
10 kg~15 kg	...	150
15 kg~25 kg	1.0	...

## 5 试验方法

### 5.1 取样

### 5.2 感官品质检验

按 GB/T 14487 和附录 A 规定执行。

### 5.3 理化品质检验

5.3.1 总灰分、粗纤维、水浸出物、茶多酚、游离氨基酸总量的样品制备,按 GB/T 8303 规定执行。

5.3.2 水分检验,按 GB/T 8304 规定执行。

5.3.3 总灰分检验,按 GB/T 8306 规定执行。

5.3.4 水浸出物检验,按 GB/T 8305 规定执行。

5.3.5 粗纤维检验,按 GB/T 8310 规定执行。

5.3.6 茶多酚检验,按 GB/T 8313 规定执行。

5.3.7 游离氨基酸总量检验,按 GB/T 8314 规定执行。

### 5.4 卫生检验

按 NY 5244 中的规定执行。

### 5.5 包装检验

按 GB 11680 和 GB 7718 规定执行。

### 5.6 净含量检验

按法定许可衡器检验去除包装的产品,与产品标示值对照。

## 6 检验规则

### 6.1 检验批次

产品均以批(唛)为单位,同批(唛)产品的品质规格、花色、重量和包装必须一致。

### 6.2 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

#### 6.2.1 出厂检验

每批产品出厂前,生产单位应进行检验,产品出厂检验内容为感官品质、水分、净含量和包装标签,检验合格并附有产品质量合格证,方可出厂。

#### 6.2.2 型式检验

型式检验即对本标准规定的全部项目进行检验。有下列情形之一者应对产品质量进行型式检验：

- a) 正常生产情况下,每2年进行一次;
- b) 因人为或自然因素使加工工艺或生产环境发生较大变化;
- c) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时。

### 6.3 判定规则

6.3.1 凡劣变、有污染、有异气味或卫生指标任一项不符合要求的产品,则判该批产品为不合格。

6.3.2 出厂检验时,按6.2.1条规定的项目检验,其中有一项不符合质量要求的产品,则判该批产品为不合格。

6.3.3 型式检验时,按本标准规定的全部项目检验,如有一项不符合质量要求的产品,则判该批产品为不合格。

### 6.4 复检

对检验结果有争议时,应对留存样进行复检,或在同批(唛)产品中重新按GB/T 8302规定加倍抽样,对不合格项目进行复检,以复检结果为准。

## 7 标志、标签

7.1 标志、标签应符合GB 7718的规定,或按贸易合同规定标明标记。

7.2 贮运包装的图示标志应符合GB 191的规定。

## 8 包装、运输和贮存

### 8.1 包装

包装牢固、防潮、整洁、美观,包装材料无毒、无污染、无异气味,能保护茶叶品质。

### 8.2 运输

运输茶叶的工具应清洁、干燥、无异气味、无污染,运输时应防雨、防潮、防暴晒;装卸时轻放轻卸,严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装、混运。

### 8.3 贮存

8.3.1 产品应贮于清洁、干燥、无异气味的专用仓库中,不得与其他物品混放,仓库周围应无异气味、无污染。

8.3.2 产品自生产日期起保质期不超过18个月。

**附 录 A**  
**(规范性附录)**  
**洞庭春茶感官审评方法**

### A.1 原理

按照本规定的检验程序,根据检验人员正常的视觉、嗅觉、味觉、触觉感受,使用 GB/T 14487 所含的评茶术语,评定茶叶品质的优劣。

### A.2 检验室条件

A.2.1 光线明亮柔和,光度一致,采用来自北面自然光或标准合成光源。

A.2.2 室温保持 20℃~25℃。

A.2.3 室内清洁、干燥,空气新鲜流通、无异味干扰。

### A.3 审评用具

A.3.1 评茶杯:白色瓷质,高 65 mm、外径 66 mm、内径 62 mm、容量 150 mL,具盖,盖上有小孔,在杯柄相对的杯口上缘有锯齿形一小缺口。

A.3.2 评茶碗:白色瓷质,高 55 mm、上口外径 95 mm、内径 92 mm,容量 150 mL。

A.3.3 评茶盘:木质,涂以白漆的方形盘,长、宽各 230 mm,边高 30 mm,盘的一角有缺口。

A.3.4 叶底盘:白色搪瓷盘或黑色方形小木盘。

A.3.5 网匙:不锈钢网,底圆形。

A.3.6 吐茶桶。

A.3.7 其他用具:天平(感量 0.1 g),计时钟或沙時計,茶匙,电水壶。

### A.4 检验程序

用分样器或四分法从平均样品中分取试样 100 g~180 g,置于评茶盘中,将评茶盘运转数次后,使试样按粗细、大小顺序分层后审评外形;随后称取混匀的试样 3 g,置于评茶杯中,注满沸水,加盖冲泡 5 min,将茶沥入评茶碗中,依次审评汤色、香气(审评杯中)和滋味,最后将杯中的茶渣移入翻置于杯上的杯盖或叶底盘中,检视其叶底。

### A.5 检验要求

A.5.1 外形审评:审评试样的形态、大小、嫩度、色泽、匀度和净度等。

A.5.2 汤色审评:审评茶汤的颜色、深浅、明暗及清浊程度等。

A.5.3 香气审评:审评香气的类型、纯异、浓淡、高低和鲜陈等。

A.5.4 滋味审评:审评茶汤的纯异、鲜陈、浓淡、醇涩等。

A.5.5 叶底审评:审评茶渣的老嫩、色泽、明暗及匀杂程度。

### A.6 结果评定

对照实物标准样品进行评定。

中华人民共和国  
农业行业标准  
洞庭春茶

NY/T 783—2004

\* \* \*

中国农业出版社出版  
(北京市朝阳区麦子店街18号楼)  
(邮政编码: 100026 网址: [www.ccap.com.cn](http://www.ccap.com.cn))

中国农业出版社印刷厂印刷  
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

\* \* \*

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 7千字

2004年7月第1版 2004年7月北京第1次印刷

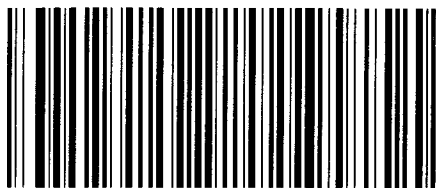
书号: 15109·331 印数: 1~2 000册

定价: 8.00元

---

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 65005894



NY/T 783-2004