

DB34

安徽省地方标准

DB34/T586-2006

桐城小花茶

2006-06-20 发布

2006-06-20 实施

安徽省质量技术监督局

发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 定义	1
4 技术要求	2
5 试验方法	3
6 检验规则	3
7 标签、包装、运输、贮存	4

前 言

“桐城小花”茶属特种烘青型绿茶、历史名茶、安徽省名优农产品。为整合“小花”品牌，规范“桐城小花”茶质量标准，指导生产和加工，维护“桐城小花”历史名茶的声誉，特制定本标准。

本标准由安徽省农业委员会提出。

本标准起草单位：桐城市小花茶叶开发工程指挥部办公室。

本标准主要起草人：王更生、徐尚德。

本标准 2006 年 4 月 20 日首次发布。

桐 城 小 花 茶

1 范围

本标准规定了“桐城小花”茶的定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于桐城市境内山区生产的“桐城小花”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。凡是注明日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误内容）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，凡是不注明日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB191 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/T5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T5009.19 食品中的六六六·DDT 残留量的测定方法
- GB/T5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定方法
- GB/T7718 食品标签通用标准
- GB/T8302 茶 取样
- GB/T8303 茶 磨碎式样的制备及其干物质含量的测定
- GB/T8304 茶 水份测定
- GB/T8305 茶 水浸出物测定
- GB/T8306 茶 总灰分测定
- GB/T8310 茶 粗纤维测定
- GB/T8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成品型卫生标准
- SB/T10037 红茶、绿茶、花茶运输包装
- SB/T10157 茶叶感官审评方法
- GB/T11680 食品包装用原纸卫生标准
- GB14876 食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定方法
- GBT17332 食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留的测定方法

3 定义

“桐城小花”茶系选用桐城市境内山区生长的茶树鲜叶，按“桐城小花”茶加工工艺精制而成的烘青型绿茶。

4 技术要求

4.1 基本要求

“桐城小花”茶采摘符合质量要求的鲜叶，经过摊放、杀青、烘干、提香等工艺制成。产品应洁净、无劣变、无异味、不着色、无任何添加剂，不含非茶类夹杂物。

4.2 分级

4.2.1 “桐城小花”茶分特一级、特二级、一级、二级、三级五个级别，各级别鲜叶质量标准应符合表一规定，并要求无劣变、无异味、无病虫危害叶、无鱼叶、无老叶。

表一 桐城小花茶鲜叶质量指标

级 别	鲜叶嫩度及组成比例	鲜叶质量
特一级	一芽一叶初展 \geq 70% 一芽一叶开展 \leq 30%	芽叶相连、完整、壮实
特二级	一芽一叶 \geq 70% 一芽二叶初展 \leq 30%	芽叶相连、完整、壮实
一 级	一芽二叶初展 \geq 70% 一芽二叶开展 \leq 30%	芽叶相连、完整、壮实
二 级	一芽二叶初展 \geq 30% 一芽二叶开展 \leq 70%	芽叶相连、完整
三 级	一芽二叶 \geq 70% 一芽三叶 \leq 30%	芽叶完整

4.2.2 实物标准样参照本标准制定。设特二级，二级两个实物标准样，标准样每二年更换一次。

4.3 感官指标

根据 4.2 的规定，其对应合格成品质量亦分为特一级、特二级、一级、二级、三级五个等级，各级茶叶的感官品质应符合本级品质要求。

表二 桐城小花茶感官指标

级别	外 形	内 质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特一级	匀直微扁、色翠绿润	嫩香高长	鲜爽 回甘	嫩绿 明亮	嫩绿明亮 匀齐
特二级	匀直微扁、色翠绿润	嫩香持久	鲜醇 回甘	嫩绿 明亮	嫩绿明亮 匀整
一 级	舒展成朵、匀齐壮实、 色泽翠绿	清香高长	鲜醇 回甘	嫩绿 明亮	嫩绿明亮 匀整
二 级	舒展成朵、色泽翠绿	清香持久	鲜醇	黄绿 明亮	黄绿明亮 尚匀
三 级	舒展成朵、色泽绿润	清香	醇爽	黄绿 较亮	绿、亮

4.4 理化指标

理化指标应符合表三规定

表三 理化指标

项 目	指 标 %
水 份	≤6.5
总灰份	≤6.5
碎末茶	≤4.0
水浸出物	≥37.0
粗纤维	≤14.0

4.5 卫生指标

卫生指标应符合 GB2762、GB2763 规定。

4.6 净含量允差

定量包装规格由企业自定，定量包装茶叶的净含量应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 取样和样品制备按 GB/T8302 和 GB/T8303 规定执行。

5.2 感官品质检验按 SB/T10157 规定执行，符合表二感官品质要求。

5.3 理化指标检验

5.3.1 水份检验按 GB/T8304 规定执行。

5.3.2 水浸出物检验按 GB/T8305 规定执行。

5.3.3 总灰份按 GB/T8306 规定执行。

5.3.4 粗纤维检验按 GB/T8310 规定执行。

5.3.5 碎末茶检验按 GB/T8311 规定执行。

5.4 卫生指标检验

5.4.1 铅检测按 GB/T5009.12 规定执行。

5.4.2 六六六·DDT 检测按 GB/T5009.19 规定执行。

5.4.3 乐果、敌敌畏、杀螟硫磷和奎硫磷检测按 GB/T5009.20 规定执行。

5.4.4 甲胺磷、乙酰甲胺磷按 GB14876 规定执行。

5.4.5 三氯杀螨醇、氰戊菊酯、联苯菊脂和溴氰菊酯检测按 GB/T17332 规定执行。

5.5 净含量检验

用感量为 1g 的称称取去除包装的产品，与产品标示值对照进行测定。

6 检验规则

6.1 批次

产品均以批为单位，同批产品的品质规格和包装应一致。

6.2 出厂检验和交货验收项目。

6.2.1 出厂(交货)检验内容为感官品质、水份、碎末茶、净含量和包装标签。

6.2.2 每批产品出厂(交货)前,生产单位应按本标准进行检验,经检验合格,并附有合格证的产品方可出厂。

6.3 型式检验

型式检验是对产品质量进行全面考核,有下列情形之一时,应对产品质量进行型式检验。

a)投产后,如原料、工艺、机具有较大改变,可能影响产品的质量时;

b)前后两次抽样检验结果有较大差异时;

c)国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部符合本标准规定技术要求的产品则判定该批产品为合格。

6.4.2 凡劣变、有污染或卫生指标不合格的产品,不得作为饮料销售。

6.4.3 按5.3条规定的检验项目(不含增加的型检项目),其中一项不符合技术要求的产品,则判为不合格产品。

6.4.4 型式检验时,技术要求规定的各项检验中如有一项不符合技术要求的产品,则判为不合格产品。

6.4.5 分级和感官指标检测不符合要求则降级处理。

6.5 复检

对检验结果有争议时,应对留存样进行复检,或在同批产品中由争议双方重新按GB8302规定加倍抽样,对争议项目进行复检,以复检结果为准。

7 标签、包装、运输、贮存。

7.1 标签

出厂产品的外包装标签应符合GB7718规定。

7.2 包装

7.2.1 包装容器应干燥、清洁、无异气味,不影响茶叶品质。接触茶叶的包装材料应符合GB11680或GB9687规定。

7.2.2 包装要密封、干燥、避光、牢固而防潮、整洁、无异气味、能保护茶叶品质,包装规格应符合SB/T10037规定,或按交易双方规定执行。

7.2.3 包装贮运图示标志应符合GB191规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防潮、防雨、防曝晒;装卸时轻装轻放,防撞击、防重压、严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装混运。

7.4 贮存

应贮存于清洁、干燥、阴凉、无异气味的专用仓库中,仓库周围应无异气污染。贮存仓库不得使用化学合成的杀虫剂,灭鼠剂、防霉剂

7.5 保质期

在本标准规定的包装、运输、贮存条件下,本产品保质期不低于12个月。