

ICS 67.140.10
B 35
备案号: 33967-2012

DB32

江 苏 省 地 方 标 准

DB32/T 751-2012

代替 DB32/T 751-2004

超微绿茶粉

Super Fine Powder Of Green Tea

2012-05-08 发布

2012-08-08 实施

江苏省质量技术监督局 发布

前 言

本标准代替 DB32/T751-2004。

本标准与DB32/T751-2004相比，存在以下主要差异：

- 在感官分级中增加了抹茶、遮阳覆盖的概念；
- 增加了超微绿茶粉的卫生指标要求。

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编制。

本标准由江苏省农业委员会提出。

本标准起草单位：江苏省园艺技术推广站、金坛市鑫园粉茶有限公司。

本标准主要起草人：唐锁海、王镇、尹福生、朱锁粉、杨笑艺、王文杰。

超微绿茶粉

1 范围

本标准规定了超微绿茶粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装贮运要求。
本标准适用于以茶树鲜叶为原料，经精制加工而成的超微绿茶粉。

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部分。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本部分。

GB/T 191-2008 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/T 5009.12 食品中铅的测定
GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
GB 6388 运输包装收发货标志
GB 7718 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 水浸出物测定
GB/T 8306 茶 总灰分测定
GB/T 8310 茶 粗纤维测定
GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
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
国家质检总局令第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

超微绿茶粉

采用茶树鲜叶热风杀青脱水干燥后，在低温条件下，经过多次研磨（或其他粉碎方式），形成颗粒直径在75 μ m以下的茶粉。

3.2

抹茶

采用遮阳覆盖茶园的鲜叶加工生产的超微绿茶粉，可定为抹茶级产品。

4 分级及实物样

4.1 超微绿茶粉可分为精品抹茶、玉品抹茶、一级和二级四个级别，见表1。

4.2 标准样设实物标准样，每四年换制一次，品质水平为各级最低界限。

5 要求

5.1 原料要求

茶树鲜叶应符合GB 2762和GB 2763中的有关规定。

5.2 产品分级

产品分级应符合表1中的外形、内质及鲜叶原料的规定。

表1 产品分级

级别	外形	内质	制成茶坯的鲜叶原料
精品抹茶	色泽翠绿鲜活、 颗粒细腻均匀	滋味清新、海苔香、汤质均匀	4月中、下旬开采前用遮阳率在85%以上遮阳网覆盖12~15天，中小叶茶树品种、当年生、一芽2、3叶和同等嫩度对夹叶
玉品抹茶	色泽绿翠鲜活、 颗粒细腻均匀	滋味鲜爽、清香、汤质均匀	4月下旬开采前用遮阳率在75%以上遮阳网覆盖12~15天，中小叶茶树品种、当年生一芽3、4叶和同等嫩度对夹叶、嫩单片
一级	色泽嫩绿鲜活、 颗粒细腻均匀	滋味清爽、醇香、汤质均匀	一芽2、3叶为主的鲜叶
二级	色泽嫩绿鲜活、 颗粒细腻均匀	滋味鲜醇、醇香、汤质均匀	一芽2、3叶与同等嫩度的对夹片、嫩单片

5.3 理化指标

超微绿茶粉的理化指标要求见表2

表2 理化指标

项 目	指 标 值
水分, g/100g ≤	6.0
总灰分, g/100g ≤	7.0
粗纤维, g/100g ≤	16.0
粒 度	粒径小于75 μ m的茶粉 \geq 90.0%
水浸出物, g/100g \geq	36.0

5.4 卫生指标

卫生指标应符合表3的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 5.0
乙酰甲胺磷，mg/kg	≤ 0.1
杀螟硫磷，mg/kg	≤ 0.5
菌落总数，cfu/g	≤ 1000
大肠菌群，MPN/100g	≤ 40
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

5.5 净含量允差

净含量允差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.6 添加剂

本产品生产过程不得添加任何化学、人工合成或天然的添加剂。

6 试验方法

6.1 取样

按GB/T 8302的规定进行。

6.2 感官指标

按GB/T23776的规定执行。

6.3 理化指标

6.3.1 水分

按GB/T 8304的规定执行。

6.3.2 总灰分

按GB/T 8306的规定执行。

6.3.3 粗纤维

按GB/T 8310的规定执行。

6.3.4 粒度

按附录 A 的规定。

6.3.5 水浸出物

按GB/T 8305的规定执行。

6.4 卫生指标

6.4.1 菌落总数

按GB/T 4789.2规定的方法测定。

6.4.2 大肠菌群

按GB/T 4789.3规定的方法测定。

6.4.3 致病菌

按GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10规定的方法测定。

6.4.4 铅

按GB/T 5009.12的规定执行。

6.4.5 乙酰甲胺磷

按GB/T 5009.103的规定执行。

6.4.6 杀螟硫磷

按GB/T 5009.20的规定执行。

6.5 净含量允差

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

产品应以批为单位，同批茶粉的品质规格和包装必须一致。

7.2 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

7.3 检验

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 出厂检验的项目为：感官、水分、粒度、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.3.1.2 产品出厂必须经厂质检部门检验，检验合格后并附有合格证的产品方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验项目为本标准要求的全部项目。

7.3.2.2 有下列情况之一时，应对产品质量进行型式检验：

- a) 两次检验结果有较大差异时；
- b) 投产后加工工艺、机具有较大改变，可能影响品质时；
- c) 正常生产每年新茶上市时；
- d) 国家质量监督部门提出要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 凡劣质、有污染、有异味和质量安全指标一项不合格的，均判为不合格产品。

7.4.2 分级和理化指标中有一项不合格的，应对留样复检，或在同一批产品中按 GB/T 8302 规定重新取样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品销售包装上的标志、标签应符合 GB 7718 的规定。

8.1.2 外包装箱上的储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，收发货标志应符合 GB 6388 的规定。

8.2 包装、运输、贮存

8.2.1 包装

8.2.1.1 包装容器应用干燥、清洁、无异味、不影响绿茶粉品质，接触绿茶粉的内包装材料应符合 GB 9687、GB 9688、GB 11680 的规定。

8.2.1.2 运输包装要牢固、防潮、清洁、无异味、能保护绿茶粉品质。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒；

8.3.2 装卸时轻放轻卸，不得甩掷。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮于低温、清洁、干燥、避光、无异味的茶粉专用仓库内，仓库周围应无异味，无污染。

8.4.2 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。

8.4.3 在上述贮存条件下，产品自生产之日起保质期为 18 个月。

附录A
(规范性附录)
粒度的测定

A.1 方法1

将试样充分混合，用四分法缩取总量不少于500g的样品，称取其中试样100g（精确至0.1g），置于用孔径为75 μ m的筛网上，再用毛刷来回轻刷15min，对筛网下的茶粉进行称量（精确至0.1g），大于或等于90g为合格。按公式（1）计算：

$$\text{粒度}(\%) = \frac{m_1}{m} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

m_1 — 筛网下的茶粉质量，g；

m — 称取试样的质量，g。

A.2 方法2

将试样充分混合，用四分法缩取总量不少于500g的样品，称取其中试样1g，溶于50ml的纯净水中，放入激光粒度分布仪（BT-9300H）中进行自动检测。其检测结果90%粒径小于75 μ m为合格。
