

# DB52

## 贵州省地方标准

DB 52/T 469—2011

代替 DB52 469-2005

---

### 地理标志产品 梵净山翠峰茶

Product of geographical indication—fanjingshan cuifeng tea

2011 - 02 - 25 发布

2011 - 02 - 25 实施

---

贵州省质量技术监督局 发布



# 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 要求 .....	2
4.1 鲜叶质量 .....	2
4.2 成品茶质量 .....	2
4.3 净含量 .....	3
5 试验方法 .....	3
6 检验规则 .....	3
6.1 取样 .....	3
6.2 检验 .....	3
6.3 判定规则 .....	4
6.4 复检 .....	4
7 标识、标签 .....	4
8 包装、运输、贮存 .....	4



## 前 言

根据国家质量监督检验检疫总局（2005）第78号令《地理标志产品保护规定》和GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》制定本标准。

本标准依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准代替DB52 469-2005《梵净山翠峰茶》。

本标准与DB52 469-2005相比，主要修改内容如下：

——修改了标准名称；

——修改和调整了标准的总体结构和编排格式；

——增加了目次；

——在前言中增加了标准编制所依据的起草规则；

——在前言中增加了标准涉及专利的相关说明；

——修改了标准提出归口、起草单位；

——在前言中增加了标准历次版本发布情况；

——进一步明确了范围；

——修改和增加了规范性引用文件以及引导语；删除了GB 9679、GB/T 5009.20、GB/T 5009.57、GB 14876、DB52/T 442.3、SB/T 10157规范性引用文件；增加了GB 2762、GB 2763、GB/T 8303、GB/T 14487、GB/T 23776、SB/T 10037规范性引用文件；

——用GB 2762《食品中污染物限量》和GB 2763《食品中农药最大残留量》代替GB 9679《茶叶卫生标准》限量指标及其试验方法；

——对第6章检验规则进行了细分，并作了修改；

——对第7章标识、标签增加了应符合《食品标识管理规定》；

——对第8章包装、运输、贮存增加了运输包装应符合SB/T 10037的规定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由印江自治县茶业管理局提出并归口。

本标准起草单位：印江土家族苗族自治县质量技术监督局、印江土家族苗族自治县茶业管理局。

本标准主要起草人：孙林、张迎春、毛万兵、何宗海、杨荀芳、刘桂琼。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——DB52 469-2004

——DB52 469-2005



# 地理标志产品 梵净山翠峰茶

## 1 范围

本标准规定了梵净山翠峰茶的术语和定义、要求、试验方法、检测规则、标识标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的梵净山翠峰茶。

## 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，仅所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/T191 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 预包装食品标签通则
- 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 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件
- SB/T 10037 红茶、绿茶、花茶运输包装
- 国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令〔2007〕第102号、〔2009〕第123号《食品标识管理规定》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**梵净山翠峰茶** Fanjingshan cui Feng tea

在国家质量监督检验检疫总局批准的地理标志产品保护区域范围内，适制绿茶的优良茶树品种鲜叶加工而成，具有“翠绿、香郁、鲜爽、回甘”的扁形绿茶。

## 4 要求

### 4.1 鲜叶质量

芽叶完整，色泽嫩绿、鲜活，匀净，无紫色芽叶，无异味，无劣变。用于同批次加工的鲜叶，其嫩度、匀度、新鲜度应基本一致。鲜叶分为特级、一级、二级，各级质量应符合表1的要求。

表1 梵净山翠峰茶鲜叶质量分级要求

等级	茶青组成
特级	单芽为主，一芽一叶初展不超过30%。
一级	一芽一叶初展为主，一芽一叶开展不超过10%。
二级	一芽一叶为主，一芽二叶初展不超过10%。

#### 4.1.1 鲜叶运输、贮存

应使用透气良好、光滑清洁的工具盛装鲜叶，运输时不得日晒雨淋，不得与有异味、有毒物品混运。鲜叶采摘后及时运到加工厂。

#### 4.1.2 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 4.2 成品茶质量

#### 4.2.1 分级及实物标准样

按感官品质分为特级、一级、二级。

各级设一个实物标准样，实物标准样为该级品质最低界限，每二年换样一次。

#### 4.2.2 感官品质

梵净山翠峰茶要求品质正常、无劣变、无异味、产品洁净、不得着色，不添加任何香味物质，不得夹杂非茶类物质。各级感官品质应符合表2的要求。

表2 各级梵净山翠峰茶的感观品质要求

项目	外形	香气	滋味	汤色	叶底
特级	扁平、直滑、尖削，嫩绿、油润、匀净	清香持久或显栗香	鲜爽	嫩绿、清澈	肥嫩、匀齐、嫩绿明亮
一级	扁平、直滑、扁削，嫩绿尚润、匀净	清香显或显栗香	鲜醇	嫩绿、明亮	尚肥嫩、匀齐、嫩绿明亮
二级	扁平、尚直滑，绿尚润	清香显或尚显栗香	醇爽	黄绿较明亮	黄绿、尚匀齐、黄绿明亮

#### 4.2.3 安全指标

安全指标应符合GB 2762和GB 2763的规定。

#### 4.2.4 理化指标

理化指标应符合表3规定。



表3 理化指标

项目		指标
水分（质量分数）/%	≤	7.0
总灰分（质量分数）/%	≤	5.5
粗纤维（质量分数）/%	≤	14.0
水浸出物（质量分数）/%	≥	38.0
粉末（质量分数）/%	≤	1.0

### 4.3 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定。

## 5 试验方法

- 5.1 抽样：按 GB/T 8302 执行。
- 5.2 感官品质审评：按 GB/T 14487、GB/T 23776 执行。
- 5.3 试样的制备按 GB/T 8303 执行。
- 5.4 水分：按 GB/T 8304 执行。
- 5.5 总灰分：按 GB/T 8306 执行。
- 5.6 粗纤维：按 GB/T 8310 执行。
- 5.7 水浸出物：按 GB/T 8305 执行。
- 5.8 粉末：按 GB/T 8311 执行。
- 5.9 安全指标：按 GB 2762、GB 2763 执行。
- 5.10 净含量：用感量 1.0g 的天平称量单件定量包装的质量，再称量包装袋或装容器的质量，计算称量差。

## 6 检验规则

### 6.1 取样

- 6.1.1 取样以“批”为单位，同一批投料生产，同一班次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次。同批产品的品质和规格一致。样品数量为 1000g，1 份检验，1 份留存备用。
- 6.1.2 取样按 GB/T 8302 执行。

### 6.2 检验

#### 6.2.1 出厂检验

获得生产许可证的每批产品均应做出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、粉末和净含量。

#### 6.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件第4章要求中的全部项目，检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 如原料有较大改变，可能影响产品质量时；

- b) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时;
- c) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时;
- d) 产品工艺发生变化时。

### 6.3 判定规则

按第4章要求的规定,任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

### 6.4 复检

对检验结果有争议时,可对留存样或同批产品中按GB/T 8302规定加倍抽取的样品进行不合格项目的复检,以复检结果为准。

## 7 标识、标签

7.1 产品标签应符合 GB 7718 规定和国家质量监督检验检疫总局令(2007)第102号和(2009)第123号的规定。

7.2 经销单位进行分装,应标明分装或包装日期,同时须标明生产厂名、厂址、包装单位名称、地址。并符合 GB 7718、国家质量监督检验检疫总局令(2007)第102号和(2009)第123号的规定。

7.3 运输包装箱的图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 8 包装、运输、贮存

8.1 包装容器和包装材料应符合 SB/T 10035 的规定。运输包装应符合 SB/T 10037 的规定。

8.2 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应轻装轻卸,防潮、防曝晒,避免剧烈撞击、重压。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.3 成品应在包装状态下,贮存在清洁、干燥、无异气味的专用仓库或冷藏库内,避免阳光直射与高温潮湿存放。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。仓库周围应无污染。

8.4 在符合本标准 8.3 条件下存放,保质期为 24 个月。

---



