

ICS 65.020
B 39
备案号：60332-2019

DB36

江西省地方标准

DB36/T 555—2018
代替 DB36/T 555-2009

江西绿茶

Jianxi green tea

2018-09-07 发布

2019-02-01 实施

江西省质量技术监督局

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 分级	2
5 要求	3
6 检验方法	6
7 检验规则	7
8 标志、标签	8
9 包装、运输和贮存	8
10 贮存	8
11 保质期	8

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替DB36/T555-2009《江西绿茶》，与DB36/T 555-2009相比，其主要内容变化如下：

- 修改了标准的总体结构和编排格式，规范了文本的表述；
- 增加了“前言”；
- 更新了规范性引用文件；
- 增加了标准的适用范围；
- 初制茶的相关规定不再列入本标准中，删除了09版中4.2条款，以及5.3和7.3.1有关初制茶的指标和检测内容；
- 修改了“术语与定义”，删除了名优茶定义；将“针形名优茶、卷曲形名优茶、条形名优茶”更名为“针形茶、卷曲形茶、条形茶”，并修改了相关定义；增加“扁形茶”定义；
- 将第4章“品名、花色、分级”简化为“分级”，删除了有关文字描述内容，将各花色品种茶叶的分级情况以表格形式进行展示；将珍眉由“八级”合并为“七级”，贡熙由“六级”合并为“五级”，雨花茶由“三级”合并为“二级”，删除了凤眉和茶片的内容；
- 修改了“基本要求”原有表述，增加了茶鲜叶原料规定；
- 将“江西绿茶”各花色、品级茶的感官指标要求从附录调整到文件中；并对部分产品的感官品质描述进行了修改；
- 调整了“江西绿茶”产品的理化指标要求，删除了水溶性灰分、酸不溶性灰分和水溶性灰分碱度的指标要求；
- 修改了污染物限量和农药最大残留限量的指标要求，删除了“茶叶基本卫生指标”内容；删除了对无公害、绿色食品和有机茶的卫生指标要求；
- 增加了“生产加工过程中的卫生要求”的规定；
- 修改了检验方法相关规定；
- 修改了检验规则相关规定；
- 标志修改为应符合GB/T 191的规定；标签修改为应符合GB 7718和《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定；
- 第9章的标题修改为“包装、运输和贮存”；
- 修改了接触茶叶的包装材料和产品包装规定；
- 增加产品贮存应符合GB/T 30375的规定；
- 增添了第10章“保质期”。

本标准由江西省农业厅提出并归口。

本标准主要起草单位：江西省蚕桑茶叶研究所。

本标准主要起草人：杨普香、李文金、蔡海兰、陈年生、曹挥华。

本标准历次版本发布情况为：DB36/T 555-2009。

江西绿茶

1 范围

本标准规定了江西绿茶的术语和定义、分级、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于在按江西绿茶种植和加工技术规程生产的绿茶产品。

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 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
- GB/T 14456.3 绿茶 第3部分：中小叶种绿茶
- GB/T 14456.5 绿茶 第5部分：眉茶
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 31748 茶鲜叶处理要求
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- 国家质检总局令〔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关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

江西绿茶

在江西省区域内按江西绿茶种植和加工技术规程生产的绿茶产品。

3.2

针形茶

在一定的产地范围内，以特定的茶树品种新梢为原料，按特定的加工工艺和技术加工的呈针状的绿茶。

3.3

卷曲形茶

在一定的产地范围内，以特定的茶树品种新梢为原料，按特定的加工工艺和技术加工的呈卷曲形或螺形的绿茶。

3.4

条形茶

在一定的产地范围内，以特定的茶树品种新梢为原料，按特定的加工工艺和技术加工的条形或自然形的绿茶。

3.5

扁形茶

在一定的产地范围内，以特定的茶树品种新梢为原料，按特定的加工工艺和技术加工的呈扁形的绿茶。

3.6

特形茶

在一定的产地范围内，以特定的茶树品种新梢为原料，按特定的加工工艺和技术加工，形状具有一定特色的绿茶，如花朵形，麻花形，颗粒形，束形等。

4 分级

4.1 针形茶、卷曲形茶、条形茶、扁形茶、特形茶、炒青和烘青的分级见表1。

表1 针形茶、卷曲形茶、条形茶、扁形茶、特形茶、炒青和烘青的分级

品名	花色与等级
针形茶	特级、一级
卷曲形茶	特级、一级、二级、三级
条形茶	特级、一级、二级、三级
扁形茶	特级、一级
特形茶	特级、一级

表1 针形茶、卷曲形茶、条形茶、扁形茶、特形茶、炒青和烘青的分级（续）

炒青	特级、一级、二级、三级、四级、五级
烘青	特级、一级、二级、三级、四级、五级

4.2 眉茶根据加工和出口需要，产品分为珍眉、雨茶、秀眉、贡熙，各品类分级见表2。

表2 眉茶的分类和分级

品 类	分 级
珍眉	特珍特级、特珍一级、特珍二级、珍眉一级、珍眉二级、珍眉三级、珍眉四级
雨茶	雨茶一级、雨茶二级
秀眉	秀眉特级、秀眉一级、秀眉二级、秀眉三级
贡熙	特贡一级、特贡二级、贡熙一级、贡熙二级、贡熙三级

5 要求

5.1 基本要求

5.1.1 茶鲜叶原料应符合 GB/T 31748 的要求。

5.1.2 产品基本要求应符合 GB/T 14456.1、GB/T 14456.3 和 GB/T 14456.5 的规定。

5.2 感官指标

5.2.1 针形茶感官品质应符合表3的规定。

表3 针形茶感官品质特征

级别	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细挺直(似银针)，嫩绿(隐绿)油润，匀净	香高持久	嫩鲜	嫩绿明亮	细嫩鲜活，全芽头
一级	紧秀挺直，嫩绿(翠绿)尚油润，匀净	香高	鲜醇	黄绿明亮	嫩绿尚鲜活，芽头多

5.2.2 卷曲形茶感官品质应符合表4的规定。

表4 卷曲形茶感官品质特征

级别	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	细嫩，微卷(卷曲)，翠绿油润显毫，匀净	嫩香高锐(花香)	嫩鲜	嫩绿明亮	嫩黄鲜活，全芽头
一级	细紧，微卷(卷曲)，翠绿油润多毫，匀净	清香高郁(栗香)	鲜爽	黄绿明亮	嫩绿鲜活，芽头多
二级	紧结，微卷(卷曲)，翠绿尚润有毫，尚匀	清香(栗香)	鲜浓	黄绿尚明亮	黄绿，匀整
三级	尚紧结，卷曲，墨绿尚润，尚匀	清香(栗香)	醇厚	黄绿尚明亮	黄绿，尚匀

5.2.3 条形茶感官品质应符合表5的规定。

表5 条形茶感官品质特征

级别	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细，嫩绿或黄绿润，匀净	清香（嫩香）持久	嫩鲜	清澈（嫩绿）明亮	嫩绿鲜活，柔软，全芽头
一级	紧直，翠绿尚润，匀净	清香持久	鲜醇	黄绿明亮	嫩绿鲜活，尚柔软，芽头多
二级	紧结，翠绿，尚匀净	清香高	鲜醇	黄绿尚明亮	绿尚活，尚匀整
三级	尚紧结，墨绿，尚匀净， 稍有单张	清香显	醇厚	绿尚亮	绿，尚匀整

5.2.4 扁形茶感官品质应符合表6的规定。

表6 扁形茶感官品质特征

级别	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	扁平挺直光滑，黄绿或绿润，匀净	嫩香高爽	鲜醇	清绿明亮	嫩绿鲜活，柔软，全芽头
一级	扁平直，黄绿尚润，匀净	栗香或清香	浓醇	黄绿明亮	绿尚鲜活，芽头多

5.2.5 炒青感官品质应符合表7的规定。

表7 炒青感官品质特征

级别	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧细显锋苗，绿润，匀整，有嫩茎	嫩香鲜爽持久	鲜醇	绿明亮	嫩绿，柔嫩匀整
一级	紧结有锋苗，绿尚润，匀整，稍有梗片	清香较高	醇厚	绿微黄明亮	嫩绿尚活
二级	紧结，绿，尚匀整，有片梗	清香	醇和	黄绿尚亮	黄绿尚活
三级	紧实，黄绿，尚匀整，有片和梗	纯正	平和	黄绿尚明亮	黄绿稍有摊张
四级	尚紧实，绿黄，欠匀整，有梗和朴片	有粗气	稍粗淡	绿黄	绿黄有摊张
五级	粗松，绿黄稍枯，欠匀整，黄朴片梗多	粗气	粗淡	绿黄稍暗	绿黄稍暗粗老

5.2.6 烘青感官品质应符合表8的规定。

表8 烘青感官品质特征

级别	外形	内质			
		香气	滋味	汤色	叶底
特级	细紧显锋苗，深绿尚润，匀整，稍有嫩茎	清香持久	鲜醇	浅绿明亮	嫩绿，柔软匀整
一级	细紧有锋苗，尚绿润，匀整，有嫩茎	清香	浓醇	黄绿明亮	黄绿，嫩尚匀
二级	壮实，黄绿，尚匀整，有茎梗	纯正	醇和	黄绿尚明亮	黄绿
三级	粗实，黄绿，尚匀整，稍有朴片	尚纯正	平和	黄绿	黄绿，有摊张
四级	稍粗松，绿黄，欠匀整，多梗和朴片	稍有粗气	稍粗淡	绿黄	绿稍暗，摊张多
五级	粗松，黄稍枯，欠匀整，有朴块	粗气	粗淡	黄稍暗	黄稍暗，较粗老

5.2.7 珍眉感官品质应符合表 9 的规定。

表9 珍眉感官品质特征

级别	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特珍特级	细嫩显锋苗	翠绿油润	匀整	洁净	鲜嫩清高	鲜醇	绿明亮	嫩绿明亮, 含芽
特珍一级	紧细有锋苗	绿润	匀整	净	鲜嫩	鲜浓	绿明亮	嫩绿, 匀整
特珍二级	紧结	绿润	尚匀整	尚净	高香	浓厚	黄绿明亮	绿尚软, 尚匀整
珍眉一级	紧实	黄绿尚润	尚匀整	尚净	尚高	浓醇	黄绿尚亮	黄绿, 尚匀
珍眉二级	尚紧实	黄绿	匀齐	稍有嫩茎	纯正	醇和	黄绿	绿黄, 尚匀
珍眉三级	粗实	绿黄	匀齐	有细梗	平正	平和	绿黄	黄稍暗
珍眉四级	粗松	黄	欠匀齐	带梗朴	带粗气	稍粗淡	黄稍暗	黄暗稍粗

5.2.8 雨茶感官品质应符合表 10 的规定。

表10 雨茶感官品质特征

级别	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
一级	短而紧实	乌润	匀整	净	高纯	鲜浓	黄绿明亮	黄绿尚鲜活, 嫩匀
二级	细而轻松	露黄	尚匀整	露筋	纯和	浓厚	绿黄稍暗	绿黄, 尚匀尚软

5.2.9 秀眉感官品质应符合表 11 的规定。

表11 秀眉感官品质特征

级别	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特级	嫩茎细条	黄绿	匀整	带细梗	尚高	浓尚醇	绿黄尚明亮	黄绿尚活, 尚匀嫩
一级	筋条带片	黄	匀整	有细梗	纯正	浓带涩	绿黄	绿黄, 尚匀尚软
二级	片带筋条	黄暗	尚匀整	稍杂带轻片	粗	粗稍涩	黄	绿黄带枯
三级	轻片形	灰黄	欠匀	较杂有轻片	粗老	粗涩	黄暗	枯黄较粗

5.2.10 贡熙感官品质应符合表 12 的规定。

表12 贡熙感官品质特征

级别	外形				内质			
	条索	色泽	整碎	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特贡一级	圆结重实	灰绿润	匀整	净	鲜嫩	鲜醇	绿黄	绿润, 尚嫩匀
特贡二级	圆结	尚绿润	匀整	净	浓纯	醇厚	浅黄	黄绿尚润, 尚嫩匀
贡熙一级	圆实	绿露黄	尚匀整	尚净	纯正	醇和	橙黄	黄绿, 尚匀软
贡熙二级	尚圆实	黄头显露	尚匀整	尚净	平和	平淡	暗黄	绿黄, 尚匀
贡熙三级	尚圆稍松扁	黄朴显露	欠匀整	欠净	带粗气	粗涩	黄暗	黄稍暗, 粗老

5.3 理化指标

5.3.1 针形茶、卷曲形茶、条形茶、扁形茶、特形茶、炒青、烘青的理化指标应符合表 13 规定。

表13 针形茶、卷曲形茶、条形茶、扁形茶、特形茶、炒青和烘青的理化指标

项 目	要 求
水分/% (质量分数) ≤	7.0
灰分/% (质量分数) ≤	7.0
水浸出物/% (质量分数) ≥	38.0
粗纤维/% (质量分数) ≤	14.0

5.3.2 眉茶的理化指标应符合表 14 规定。

表14 眉茶理化指标

项 目	要 求			
	珍眉	雨茶	贡熙	秀眉
水 分/% (质量分数) ≤	7.0			
灰 分/% (质量分数) ≤	7.5			
粉 末/% (质量分数) ≤	1.0		1.5	
水浸出物/% (质量分数) ≥	36.0		34.0	
粗纤维/% (质量分数) ≤	16.5			

5.4 质量安全指标

污染物限量指标应符合GB 2762规定，农药最大残留限量指标应符合GB 2763规定。

5.5 净含量偏差

应符合国家质检总局令〔2005〕第75号《定量包装商品计量监督管理办法》。

5.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB/T 14881的规定。

6 检验方法

6.1 抽样

按GB/T 8302的规定执行。

6.2 感官指标

按GB/T 23776和GB/T 14487的规定执行。

6.3 理化指标

6.3.1 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.3.2 粉末和碎茶

按GB/T 8311规定执行。

6.3.3 灰分

按GB 5009.4规定执行。

6.3.4 水浸出物

按GB/T 8305规定执行。

6.3.5 粗纤维

按GB/T 8310规定执行。

6.4 质量安全指标

按GB 2762 和GB 2763的规定执行。

6.5 净含量偏差

按JJF 1070规定的执行。

7 检验规则

7.1 取样

7.1.1 取样以“批”为单位，在生产和加工过程中形成的独立数量的产品为一批，同批产品的品质和规格应一致。

7.1.2 取样方法按 GB/T 8302 规定执行。

7.2 出厂检验

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、净含量偏差和包装标签。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验为全项目检验。

7.3.2 型式检验在下列情况之一下进行：

- a) 原料、工艺、机具有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产一年以上恢复生产时；
- c) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 凡劣变、有污染、有异气味或卫生指标不合格的产品，均判为不合格产品。

7.4.2 理化指标有一项不合格或感官指标不符合判定级别的，应在原批产品中加倍抽取样本复检，复检仍不合格的，该批产品判为不合格产品。

7.5 仲裁

对检验结果有争议时，应对留存样进行复验，或同批产品中重新按GB/T 8302规定加倍取样，对不合格项目进行复验，以复验结果为准。

8 标志、标签

运输包装箱的图示标志应符合GB/T 191的规定；标签应符合GB 7718和《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

9 包装、运输和贮存

9.1 包装

包装容器应干燥、清洁、无异味、无毒、不影响茶叶品质。接触茶叶的包装材料应符合GB 4806.7、GB 4806.8和GB 9683的规定。产品包装应符合GH/T 1070要求。

9.2 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 贮存

产品贮存应符合GB/T 30375的规定。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。

11 保质期

在本文件9.3规定的贮存条件下，产品自生产日期起保质期为18个月。
