



中华人民共和国国家标准

GB/T 14456.2—2008

绿茶 第2部分：大叶种绿茶

Green tea—Part 2: Dayezhong green tea

2008-05-04 发布

2008-10-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

GB/T 14456《绿茶》分为如下几个部分：

- 第1部分：基本要求；
- 第2部分：大叶种绿茶；

.....

本部分为 GB/T 14456 的第 2 部分。

本部分由中华全国供销合作总社提出并归口。

本部分起草单位：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院。

本部分主要起草人：赵玉香、王星银、邹新武、沈红、翁昆。

绿茶 第2部分:大叶种绿茶

1 范围

GB/T 14456 的本部分规定了大叶种绿茶的定义、要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输和贮存。

本部分适用于以大叶种茶树新梢的芽、叶、嫩茎为原料,经过杀青、揉捻、干燥等工艺制成的初制茶(或称毛茶)和经整形、归类等工艺制成的精制茶(或称成品茶)。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过 GB/T 14456 的本部分的引用而成为本部分的条款。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部分,然而,鼓励根据本部分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部分。

- GB/T 191 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 8307 茶 水溶性灰分和水不溶性灰分测定
 - GB/T 8308 茶 酸不溶性灰分测定
 - GB/T 8309 茶 水溶性灰分碱度测定
 - 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/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
 - 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
 - SB/T 10095 茶叶储藏养护通用技术条件
 - SB/T 10157 茶叶感官审评方法
- 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(2005)第75号令

3 术语和定义

下列术语和定义适用于 GB/T 14456 的本部分。

3.1

大叶种绿茶 dayezhong green tea

用大叶种茶树的鲜叶,经过摊青、杀青、揉捻、干燥、整形等加工工艺制成,具有大叶茶树品种品质风格的绿茶。

4 分类与实物标准样

4.1 大叶种绿茶根据加工工艺的不同,分为蒸青茶、炒青茶、烘青茶和晒青茶。

4.2 产品的每一等级均应设置实物标准样,为品质的最低界限,每四年更换一次。实物标准样的制备按 GB/T 18795 规定执行。

5 要求

5.1 基本要求

品质正常,无劣变、无异味。不得含有非茶类夹杂物。不着色,不得混有任何添加剂。

5.2 感官品质

5.2.1 蒸青茶

鲜叶用蒸汽杀青后,经脱水(初烘)、揉捻、烘干,车色机滚条、筛分等精制工艺制成的呈长条形的茶。各级的感官品质应符合表1的规定。

表1 蒸青茶各级感官品质要求

级 别	要 求							
	外 形				内 质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级(针形)	紧细重实	匀整	匀净	乌绿油润、白毫显露	清高持久	浓醇鲜爽	绿明亮	肥嫩绿明亮
特级(条形)	紧结重实	匀整	匀净	灰绿润	清高持久	浓醇爽	绿明亮	肥嫩绿亮
一级	紧结、尚重实	匀整	有嫩茎	灰绿润	清香	浓醇	黄绿亮	嫩匀黄绿亮
二级	尚紧结	尚匀整	有茎梗	灰绿尚润	纯正	浓尚醇	黄绿	尚嫩黄绿
三级	粗实	欠匀整	有梗朴	灰绿稍花	平正	浓欠醇	绿黄	叶张尚厚实、黄绿稍暗

5.2.2 炒青茶

鲜叶用锅炒或滚筒高温杀青,经揉捻、初烘、滚炒干燥制成的毛茶,和经筛分整理、拼配等精制工艺制成的精制茶(或成品茶),各级感官品质应符合表2、表3的规定。

表2 炒青毛茶各级感官品质要求

级 别	要 求							
	外 形				内 质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结重实、显锋苗	匀整	稍有嫩茎	灰绿鲜润	清高持久	浓鲜爽	黄绿明亮	肥嫩柔软、黄绿明亮
一级	紧结、有锋苗	匀整	有嫩茎	灰绿润	清高	浓爽	黄绿明亮	嫩匀、黄绿明亮

表 2 (续)

级 别	要 求							
	外 形				内 质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
二级	尚紧结	尚匀整	稍有梗片	黄绿	纯正	浓尚醇	黄绿尚亮	尚嫩匀、 黄绿
三级	粗松	欠匀整	有梗片	绿黄稍枯	平正	浓稍粗	黄稍暗	稍粗、 黄稍暗

表 3 炒青精制茶各级感官品质要求

级 别	要 求							
	外 形				内 质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥嫩紧结、 显锋苗	匀整平伏	洁净	灰绿光润	清高持久	浓厚鲜爽	黄绿明亮	肥嫩匀、 黄绿明亮
一级	肥壮紧结、 有锋苗	匀整	稍有嫩梗	灰绿润	清高	浓厚	黄绿亮	肥厚、 黄绿亮
二级	尚紧结	尚匀整	有嫩梗、 卷片	黄绿	纯正	浓尚醇	黄绿尚亮	厚实尚匀、 黄绿尚亮
三级	粗实	欠匀整	有梗片	绿黄稍杂	平正	浓带粗涩	绿黄	欠匀绿黄

5.2.3 烘青茶

鲜叶高温杀青后,经揉捻、全烘干燥制成的毛茶,和经筛分整理、拼配等精制工艺制成的精制茶(或成品茶),各级感官品质应符合表 4、表 5 的规定。

表 4 烘青毛茶各级感官品质要求

级 别	要 求							
	外 形				内 质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥嫩紧实、 有锋苗	匀整	稍有嫩茎	青绿润、 白毫显露	嫩香浓郁	鲜爽浓醇	黄绿明亮	肥嫩匀、 黄绿明亮
一级	肥壮紧实	匀整	有嫩茎	青绿尚润、 有白毫	嫩浓	浓厚	黄绿尚亮	肥厚、 黄绿尚亮
二级	尚肥壮	尚匀整	有茎梗	青绿	纯正	浓尚醇	黄绿	尚嫩匀、 黄绿
三级	粗实	欠匀整	有梗片	绿黄稍花	平正	尚浓稍粗	绿黄	欠匀绿黄

表 5 烘青精制茶各级感官品质要求

级 别	要 求							
	外 形				内 质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	肥壮有锋苗、 有毫	匀整	净	绿油润	嫩香	浓厚鲜爽	黄绿明亮	肥嫩软、 匀齐绿明亮

表 5 (续)

级 别	要 求							
	外 形				内 质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
一级	紧结有锋苗	匀整	尚净	绿润	清香	浓醇爽	黄绿、 尚明亮	嫩匀绿明亮
二级	尚紧结	尚匀整	有嫩茎	绿尚润	尚清香	尚浓爽	黄绿尚亮	嫩尚匀绿亮
三级	尚紧	尚匀整	稍有茎梗	尚绿润	纯正	醇和	黄绿稍明	尚嫩匀、 尚绿亮
四级	稍松	尚匀	有茎梗	黄绿	平正	尚醇和	黄绿	稍有摊张、 黄绿
五级	稍粗松	尚匀	有梗朴	黄绿稍枯	稍粗	平和	黄稍暗	稍粗大、 黄绿稍暗
六级	粗松、轻飘	欠匀	多梗朴片	黄稍枯	粗	粗淡	黄暗	粗硬 稍黄暗

5.2.4 晒青茶

鲜叶高温杀青后,经揉捻、日晒方式干燥制成的条形毛茶,和经筛分整理、拼配等精制工艺制成的条形精制茶(或成品茶),各级感官品质应符合表 6、表 7 的规定。

表 6 晒青毛茶各级感官品质要求

级 别	要 求							
	外 形				内 质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
一级	肥嫩紧实、 有锋苗	匀整	稍有嫩茎	深绿润、 白毫显露	清香	浓醇	黄绿明亮	柔嫩有芽、 绿黄明亮
二级	肥大紧实	匀整	有嫩茎	深绿尚润	清纯	醇和	黄绿尚亮	尚肥嫩、 绿黄尚亮
三级	壮实	尚匀整	稍有梗片	深绿带褐	纯正	平和	绿黄	尚软绿黄
四级	粗实	尚匀整	有梗朴片	绿黄带褐	稍粗	稍粗淡	绿黄稍暗	稍粗、黄稍褐
五级	粗松	欠匀整	梗朴片较多	带褐枯	粗	粗淡	黄暗	粗老黄褐

表 7 晒青精制茶各级感官品质要求

级 别	要 求							
	外 形				内 质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级(春蕊)	肥嫩紧直、 显锋苗	匀整	净	墨绿润泽、 白毫特多	清香浓郁	醇厚爽口	黄绿清澈	肥嫩多芽、 黄绿明亮
一级(春芽)	肥嫩紧结、 有锋苗	匀整	稍有嫩茎	墨绿尚润、 白毫多	清香	浓醇	黄绿明亮	嫩匀有芽、 黄绿尚亮
二级(春尖)	肥嫩尚紧、 尚有锋苗	尚匀整	有嫩茎	墨绿尚匀、 白毫尚多	尚清香	浓尚醇	黄绿尚亮	尚嫩匀黄绿、 稍有红梗 红叶

表 7 (续)

级 别	要 求							
	外 形				内 质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
三级(甲配)	粗壮尚紧	尚匀整	稍有朴片	墨绿欠匀、 有白毫	纯正	平和	绿黄尚亮	尚匀黄绿、 稍有红梗 红叶
四级(乙配)	粗壮稍松	欠匀整	有朴片	墨绿稍花、 稍有白毫	平正	稍粗淡	绿黄	欠匀绿黄、 有红梗红叶
五级(丙配)	粗松	欠匀整	朴片稍多	绿黄花杂	稍粗	粗淡	绿黄稍暗	欠匀黄稍暗、 有红梗红叶

5.3 理化指标

理化指标应符合表 8 的规定。

表 8 理化指标

项 目	指 标						
	毛 茶				精制茶(成品茶)		
	炒青	烘青	蒸青	晒青	其他成品茶	晒青精制茶	
水分(质量分数)/%	≤	7.0			9.0	7.0	9.0
总灰分(质量分数)/%	≤	7.5				7.5	
碎末茶(质量分数)/%	≤	6.0				—	
粉末(质量分数)/%	≤	—				0.3	1.0
水浸出物(质量分数)/%	≥	36					
粗纤维(质量分数)/%	≤	16.0					
水溶性灰分, 占总灰分(质量分 数)/%	≥	45.0					
酸不溶性灰分(质量分数)/%	≤	1.0					
水溶性灰分碱度(以 KOH 计) (质量分数)/%		≥1.0 ^a ; ≤3.0 ^a					
注: 水浸出物、水溶性灰分、酸不溶性灰分、水溶性灰分碱度、粗纤维为参考指标。							
^a 当以每 100 g 磨碎样品的毫克分子表示水溶性灰分碱度时, 其限量为: 最小值 17.8, 最大值 53.6。							

5.4 卫生指标

5.4.1 污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官品质检验按 GB/T 14487 和 SB/T 10157 规定执行。

6.2 试样的制备按 GB/T 8303 规定执行。

- 6.3 水分检验按 GB/T 8304 规定执行。
- 6.4 总灰分检验按 GB/T 8306 规定执行。
- 6.5 水溶性灰分检验按 GB/T 8307 规定执行。
- 6.6 酸不溶性灰分检验按 GB/T 8308 规定执行。
- 6.7 水溶性灰分碱度检验按 GB/T 8309 规定执行。
- 6.8 碎末茶、粉末检验按 GB/T 8311 规定执行。
- 6.9 水浸出物检验按 GB/T 8305 规定执行。
- 6.10 粗纤维检验按 GB/T 8310 规定执行。
- 6.11 卫生指标检验按 GB 2762、GB 2763 规定执行。

7 检验规则

7.1 抽样

7.1.1 抽样以“批”为单位,同一批投料、同一条生产线、同一班次的产品为一个生产批,同批产品的品质和规格应一致。

7.1.2 抽样按 GB/T 8302 规定执行。

7.2 检验分类

7.2.1 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。出厂检验项目初制茶为感官品质、水分和碎末茶,成品茶为感官品质、水分、总灰分、粉末和净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本部分第 5 章的全部项目,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。

7.3 判定规则

7.3.1 凡不符合 5.1 要求的产品,均判为不合格产品。

7.3.2 检验结果中卫生指标有一项不合格则判定该批产品为不合格产品。理化指标中有一项不符合要求或感官指标经综合评判不符合规定级别的,则判该批产品为不合格。

7.4 复验

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

8 标签标志、包装、运输和贮存

8.1 标签标志

标签应符合 GB 7718 的规定,产品的包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

销售包装应符合 SB/T 10035 的规定,运输包装应符合 SB/T 10037 的规定。

8.3 运输

产品的运输应防雨、防潮、防曝晒,严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装、混运。运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

8.4 贮存

应符合 SB/T 10095 的规定。产品应贮存于清洁、干燥、无异气味的专用仓库中,仓库周围应无异气污染。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
绿 茶 第 2 部 分 : 大 叶 种 绿 茶
GB/T 14456.2—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 13 千字
2008年7月第一版 2008年7月第一次印刷

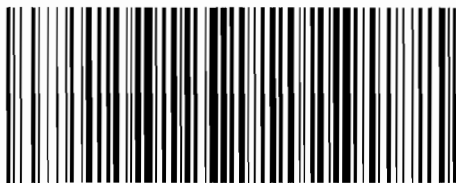
*

书号:155066·1-32078 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB/T 14456.2—2008