

ICS 67.140.10
X 55



中华人民共和国国家标准

GB/T 9833.1—2013
代替 GB/T 9833.1—2002

紧压茶 第 1 部分：花砖茶

Compressed tea—
Part 1: Hua zhuan tea

2013-07-19 发布

2013-12-06 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

GB/T 9833《紧压茶》分为以下 9 个部分：

- 第 1 部分：花砖茶；
- 第 2 部分：黑砖茶；
- 第 3 部分：茯砖茶；
- 第 4 部分：康砖茶；
- 第 5 部分：沱茶；
- 第 6 部分：紧茶；
- 第 7 部分：金尖茶；
- 第 8 部分：米砖茶；
- 第 9 部分：青砖茶。

本部分是 GB/T 9833 的第 1 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分代替 GB/T 9833.1—2002《紧压茶 花砖茶》。与 GB/T 9833.1—2002 相比，主要技术变化如下：

- 删除理化指标中的注 1，将理化指标中的水浸出物改为判定指标；
- 卫生指标采用 GB 2762《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》和 GB 26130《食品中百草枯等 54 种农药最大残留限量》的规定，代替已废止的 GB 9679—1988《茶叶卫生标准》；
- 判定规则改为按第 4 章要求的项目，任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

本部分由中华全国供销合作总社提出。

本部分由全国茶叶标准化技术委员会(SAC/TC 339)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、中国茶叶流通协会、湖南省茶业有限公司、湖南省白沙溪茶厂有限责任公司。

本部分主要起草人：翁昆、杨秀芳、王庆、吴锡端、周重旺、刘新安、刘雪慧、梅宇、曾学军、张岭苓、张亚丽。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 9833.1—1988；GB/T 9833.1—2002。

紧压茶

第1部分：花砖茶

1 范围

GB/T 9833 的本部分规定了花砖茶的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本部分适用于以黑毛茶为主要原料,经过毛茶筛分、半成品拼配、渥堆、蒸汽压制成型、干燥、成品包装等工艺过程制成的花砖茶。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 2762 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 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 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 23776 茶叶感官审评方法

GB 26130 食品中百草枯等 54 种农药最大残留限量

GH/T 1070 茶叶包装通则

GH/T 1071 茶叶贮存通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令 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[2009]第 123 号令 关于修改《食品标识管理规定》的决定

3 等级和实物样

花砖茶不分等级。标准实物样为品质的最低界限,每五年更换一次。

4 要求

4.1 感官品质

感官品质应符合标准实物样。

外形:砖面平整,花纹图案清晰,棱角分明,厚薄一致,色泽黑褐,无黑霉、白霉、青霉等霉菌。

内质:香气纯正或带松烟香,汤色橙黄,滋味醇和。

4.2 理化指标

理化指标应符合表 1 规定。

表 1 理化指标

项 目		指 标
水分(质量分数)/%	≤	14.0(计重水分 12.0%)
总灰分(质量分数)/%	≤	8.0
茶梗(质量分数)/%	≤	15.0(其中长于 30 mm 的茶梗不得超过 1.0%)
非茶类夹杂物(质量分数)/%	≤	0.2
水浸出物(质量分数)/%	≥	22.0

注:采用计重水分换算茶砖的净含量。

4.3 卫生指标

4.3.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.3.2 农药残留限量应符合 GB 2763 和 GB 26130 的规定。

4.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令的规定。

5 试验方法

5.1 感官品质

按 GB/T 23776 的规定执行。

5.2 理化指标

5.2.1 水分按 GB/T 8304 的规定执行。

5.2.2 总灰分按 GB/T 8306 的规定执行。

5.2.3 茶梗按附录 A 的规定执行。

5.2.4 非茶类夹杂物按附录 B 的规定执行。

5.2.5 水浸出物按 GB/T 8305 的规定执行。

5.3 卫生指标

5.3.1 污染物按 GB 2762 的规定执行。

5.3.2 农药残留按 GB 2763 和 GB 26130 的规定执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。计算按附录 C 的规定执行。

6 检验规则

6.1 抽样

6.1.1 抽样以“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个批次,同批产品的品质规格一致。

6.1.2 抽样按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2 检验

6.2.1 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。出厂检验项目为感官品质、水分、总灰分、茶梗、非茶类夹杂物、净含量。

6.2.2 型式检验

型式检验项目为标准中的全部技术要求项目。型式检验周期每年一次。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时;
- b) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

6.3 判定规则

按第 4 章要求的项目,任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

6.4 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。

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

产品标志应符合 GB/T 191 的规定。产品标签应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局 [2009]第 123 号令的规定。

7.2 包装

产品包装应符合 GH/T 1070 的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品的贮存应符合 GH/T 1071 的规定。应贮存于清洁、干燥、无异气味的专用仓库中,严禁与有

GB/T 9833.1—2013

毒、有害、有异味、易污染的物品混放。

7.5 保质期

在符合 7.4 要求的条件下,产品可长期保存。

附 录 A
(规范性附录)
茶梗检验方法

A.1 定义

茶梗为木质化的茶树麻梗、红梗、白梗,不包括节间嫩茎。

A.2 方法

将砖茶分成4等份,取其中对角2块为试样(约100g)。试样用蒸汽蒸散,将茶梗从试样中分离出来,在100℃~105℃的烘箱内(约30min)烘后分别称重。

A.3 结果计算

A.3.1 计算方法

茶梗的计算方法见式(A.1):

$$\text{茶梗}(\%) = \frac{W_1}{W_1 + W_2} \times 100 \quad \dots\dots\dots(\text{A.1})$$

式中:

W_1 ——烘干后茶梗重量,单位为克(g);

W_2 ——除茶梗以外的试样烘干后的重量,单位为克(g)。

A.3.2 重复性

同一样品的两次测定结果之差不得超过5%。

附录 B
(规范性附录)
非茶类夹杂物检验方法

B.1 定义

非茶类夹杂物主要指磁性杂质、泥沙、有机质等。

B.2 方法

将砖茶分成 4 等份,取其中对角 2 块为试样。用木锤敲碎,再用四角分样法或分样器分成二等份,取其中一份为试样,称重为 W_0 。用手检出非茶类夹杂物,再将试样平铺在玻璃板上,用 12 kg~13 kg 吸力的磁铁在茶层内纵横交叉滑动数次,吸取磁性杂质,把每次吸取的磁性杂质收集在同一张清洁白纸上,直至磁性杂质全部吸出。合并称其重量为 W_1 。

B.3 结果计算

B.3.1 计算方法

非茶类夹杂物计算方法见式(B.1):

$$\text{非茶类夹杂物}(\%) = \frac{W_1}{W_0} \times 100 \quad \dots\dots\dots(\text{B.1})$$

式中:

W_0 ——试样总重量,单位为克(g);

W_1 ——非茶类夹杂物总重量,单位为克(g)。

B.3.2 重复性

同一样品的两次测定结果之差不得超过 10%。

附录 C

(规范性附录)

采用计重水分换算茶砖净含量的方法

C.1 计重水分定义

计重水分是指每块砖茶计算重量时所允许的水分含量。

C.2 计算方法

茶砖净含量计算方法见式(C.1)：

$$W = \frac{W_0 \times (1 - M_0)}{1 - M} \quad \text{.....(C.1)}$$

式中：

W ——按计重水分换算的茶砖净含量，单位为克(g)；

W_0 ——实际称得的净含量值，单位为克(g)；

M ——标准规定的计重水分，%；

M_0 ——实际测得的水分值，%。