

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 4594—2016

出口珠茶、眉茶检验审评方法

Method on the inspection and evaluation of the gunpowder tea and
chunmee tea for export

2016-08-23 发布

2017-03-01 实施



中 华 人 民 共 和 国
国家质量监督检验检疫总局 发 布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位：中华人民共和国浙江出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：郝跃、沈若峰、任明兴、俞仁贤、黄陆兴、李雪岷、王岳飞、汤德良、赵怡芳、任捷、杨勇、房修珍、邓大为、林传教、陈志华、宋正。

出口珠茶、眉茶检验审评方法

1 范围

本标准规定了出口珠茶、眉茶检验审评的方法。

本标准适用于出口珠茶、眉茶的检验审评。

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 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/T 14456.1 绿茶 第1部分:基本要求

SN/T 0917 进出口茶叶品质感官审评方法

SN/T 3133 进出口茶叶检验规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

珠茶 gunpowder tea

以平炒青为原料,经精制加工而成的颗粒状绿茶。因起源于浙江绍兴平水镇,故又称平水珠茶。

3.2

眉茶 chunmee tea

以长炒青为原料,经精制加工而成的条索状绿茶。因其条索纤细如眉而得名。

3.3

茶叶参考样 reference sample of tea

根据各类茶叶不同等级品质规格的要求、预先制定的用于检验审评时对照的茶叶实物样。茶叶参考样应具有一定的适用范围和使用时间限制。

4 抽样

按 SN/T 3133 规定执行。

5 审评室条件

按 SN/T 0917 规定执行。

6 检验审评人员基本条件和要求

按 SN/T 0917 规定执行。

7 检验审评

7.1 检验审评程序

按附录 A 所示流程图分项进行检验审评。一般情况下,先进行感官审评,合格后再实施农残、微生物等其他项目检验。

7.2 出口珠茶、眉茶参考样的制作方法

按附录 B 规定执行。

7.3 外形审评

7.3.1 按 SN/T 0917 规定执行,色泽对照参考样进行审评。

7.3.2 杂质检验按 SN/T 3133 规定执行。

7.4 内质检验审评

7.4.1 沸水开汤法

按 SN/T 0917 规定执行。

7.4.2 冷水开汤法

按附录 C 规定执行。

7.5 掺杂可疑物检验

按附录 D 规定执行。

7.6 理化项目检测

按 SN/T 3133 规定执行。

7.7 农药残留检测

输入国有茶叶农药残留标准,按输入国标准进行检测;输入国无茶叶农药残留标准,按 GB 2763 规定的农药残留项目进行检测。

7.8 重金属检测

输入国有重金属残留标准,按输入国标准进行检测;输入国无茶叶重金属残留标准,按 GB 2762 规定的项目进行检测。

7.9 微生物检验

按 SN/T 3133 规定执行。

7.10 其他项目检验

买卖双方合同或信用证对检验项目另有要求的,按有关要求检验。

7.11 不合格处理

按 SN/T 3133 规定执行。

SN/T 4594—2016

附 录 A
(规范性附录)
出口珠茶、眉茶检验审评流程

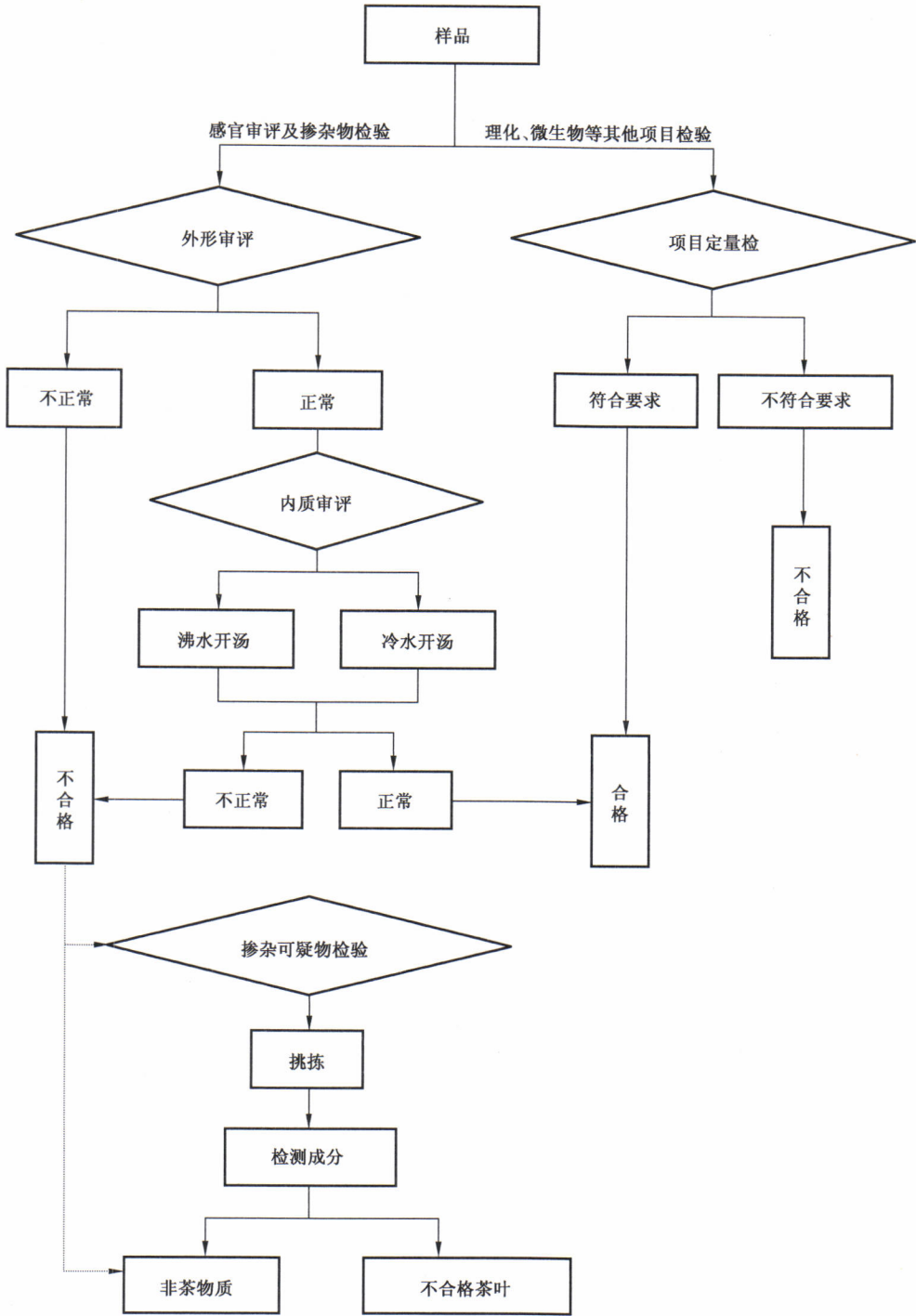


图 A.1 检验审评流程

附 录 B
(规范性附录)
出口珠茶、眉茶参考样制作方法

B.1 参考样的作用

在检验审评出口珠茶、眉茶感官品质时,以对应参考样为实物对照样,检验审评其外形色泽、汤色及叶底色泽,以判定所审评茶叶是否正常。

B.2 制作主体

根据参考样的使用目的和范围确定制作主体。

B.3 制作工艺

制作参考样的原料可用精茶原料直接制作,也可用毛茶原料经精制加工后制作,工艺流程如下:

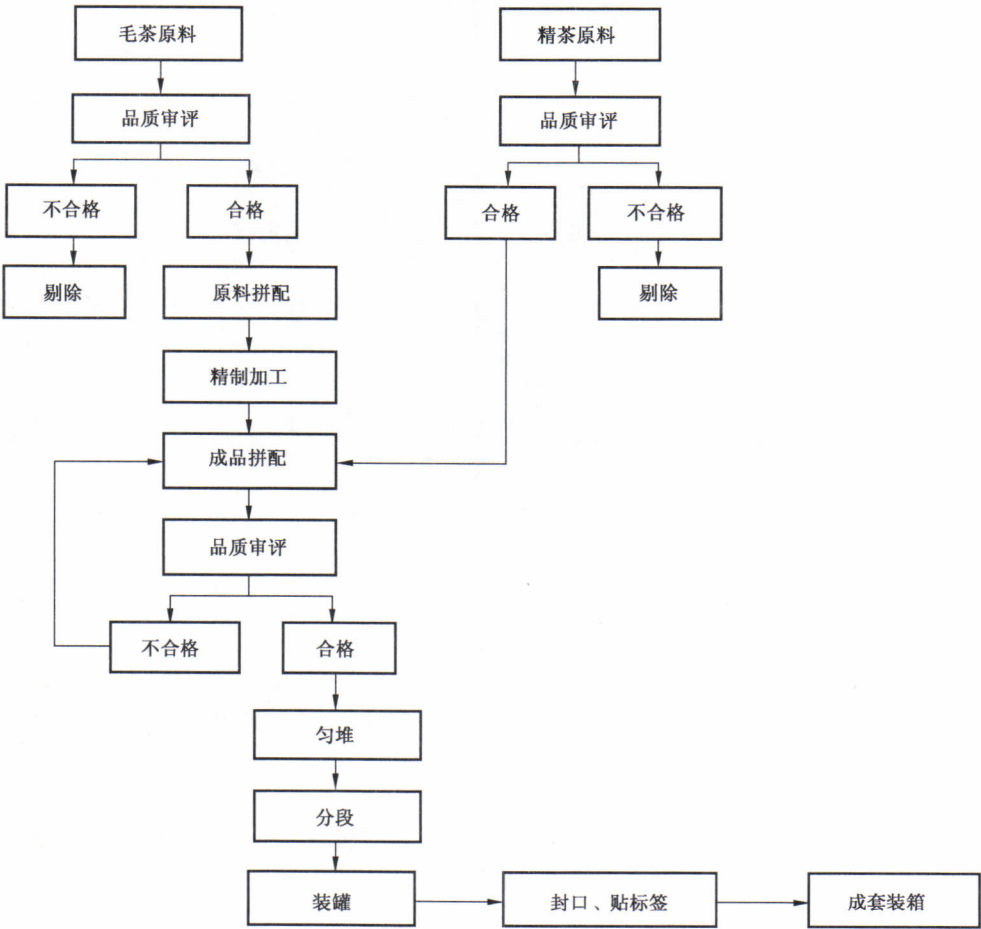


图 B.1 工艺流程

SN/T 4594—2016

B.4 制作要求

B.4.1 毛茶原料

B.4.1.1 根据出口珠茶、眉茶成品中各地区原料的实际组成情况,按比例选择不同产地具有代表性的毛茶原料。

B.4.1.2 根据不同产地春茶、夏茶、秋茶原料的实际组成情况,按比例选择不同季节有代表性的毛茶原料。

B.4.1.3 根据不同产地、不同季节原料的实际组成情况,分别按比例选择高、中、低不同档次的有代表性毛茶原料。

B.4.1.4 初选原料要求品质正常、无劣变,无掺杂使假情况。

B.4.1.5 原料要贮存在符合茶叶贮藏要求的专用仓库内,并做好标识。

B.4.2 精茶原料

B.4.2.1 原料来源要选择不同产区、规模较大、具有代表性的精制企业。

B.4.2.2 原料质量等级按所要制作的参考样等级进行针对性选择。

B.4.2.3 初选原料要求品质正常、无劣变,无掺杂使假情况。

B.4.2.4 原料要贮存在符合茶叶贮藏要求的专用仓库内,并做好标识。

B.4.3 原料品质审评

B.4.3.1 所有原料必须进行统一审评,重点是进行冷水开汤,剔除品质不正常及有掺杂使假情况的原料。

B.4.3.2 审评必须详细记录每一批原料的外形和内质品质特征,以利于后续拼配。

B.4.4 原料拼配

B.4.4.1 毛茶原料拼配时,可根据具体情况进行下列两种方案,一种是按原料相同或相近等级进行拼配;

另一种是按加工后取料的主要等级进行拼配。

B.4.4.2 精茶原料拼配时,则按相同或相近等级进行直接拼配。

B.4.5 精制加工

B.4.5.1 按现行生产工艺进行加工。

B.4.5.2 挑选技术熟练、认真负责的制茶工进行操作,并做好每一工序的加工记录。

B.4.5.3 单独进行加工,不得与其他茶叶同时加工,且加工时间要尽量集中。

B.4.5.4 精制加工后的在制品、半成品要做好标识,并贮存在符合茶叶贮藏要求的专用仓库内。

B.4.6 成品拼配

B.4.6.1 成品拼配包括精茶原料的直接拼配和半成品的拼配,拼配前要按目标参考样的品质水平设计好拼配计划。

B.4.6.2 拼配工作要认真细致,按逐步接近目标参考样品质水平的方法进行品质搭配和调整,并及时做好相关记录。

B.4.6.3 拼配时先拼配小样(约 200 g),待小样符合参考样品质要求后,再按小样的拼配比例拼配扩大

样(约 2 000 g),以验证小样的拼配方案是否有效。如扩大样的品质不完全符合要求,则需进一步调整拼配方案,直到符合为止。

B.4.7 品质审定

B.4.7.1 待所有参考样拼配完成后,制样单位组织有关专家对参考样进行品质审定。

B.4.7.2 专家组除逐一审定单个参考样外,还要审定同一茶类各个等级的参考样是否等级明显、梯度合理,并还需评诂该套参考样在实际执行中是否可行,是否具有代表性。

B.4.7.3 专家组对参考样提出调整改进意见的,一般在现场直接进行调整,直到最终审定合格。

B.4.8 匀堆

B.4.8.1 一般为手工匀堆,数量大时也可用匀堆机匀堆。

B.4.8.2 手工匀堆时,选择在清洁的地板上垫上洁净的塑料布,将所有要匀堆的茶叶按一定的次序平铺在塑料布上,待全部铺完后,按一定规律搅拌,将茶叶充分拌匀。

B.4.8.3 拌匀后,垂直多点采样进行感官审评,检验匀堆的均匀性。若不够均匀,则还需继续搅拌。

B.4.8.4 搅拌时动作一定要轻柔,防止产生碎末。

B.4.8.5 充分拌匀后,定量装入防潮容器内。

B.4.8.6 操作前一定要保证匀堆机和容器清洁干燥。

B.4.9 分段

B.4.9.1 将匀堆后的茶叶手工或机械筛分为大、中、小三段,并将每一段的茶叶再分别匀堆,并准确定量装入防潮容器内备用。

B.4.9.2 手工分段时,须保证每次的筛分量和动作基本一致。

B.4.9.3 机械筛分时,须保证机械设备清洁无污染,并控制好进茶量。

B.4.9.4 容器要清洁干燥,定量要准确。

B.4.10 装罐

B.4.10.1 茶罐需用新罐,要求规格一致、清洁无污染。

B.4.10.2 根据每罐确定的容量,按大、中、小三段统一的比例分别称重装入罐中。

B.4.10.3 装罐时要适当振动、装满后刚好盖紧为宜。

B.4.11 封口、贴标签

B.4.11.1 每罐用透明胶带封口,封口要牢固。

B.4.11.2 标签要统一印制,内容包括:名称、品名、等级、适用范围、制作单位、制作日期。

B.4.12 包装

B.4.12.1 同一茶类成套包装。

B.4.12.2 外包装应统一制作,要求清洁、牢固,并标注名称、品名、等级、数量、制作单位。

附 录 C
(规范性附录)

出口珠茶、眉茶冷水开汤检验评审方法

C.1 目的

用冷水浸泡、搅拌使粘附在茶叶表面的添加物悬浮在水中,与参考样比对汤色、沉淀物,更有效审评茶叶是否着色、掺杂及含有其他不合格茶叶等。

C.2 用具

C.2.1 评茶杯:(图 C.1)无色、透明圆柱形玻璃杯,高约 15 mm,直径约 6 mm。



图 C.1 评茶杯

C.2.2 评茶碗(图 C.2):茶叶检验审评常规评茶碗,纯白瓷烧制,高 55 mm,上口外径 95 mm,内径 89 mm,容量 200 mL。



图 C.2 评茶碗

C.2.3 叶底盘:白色搪瓷盘,长 23 cm、宽 17 cm、高 3 cm。

C.2.4 网匙(图 C.3)不锈钢丝网制,底圆形,24 目。

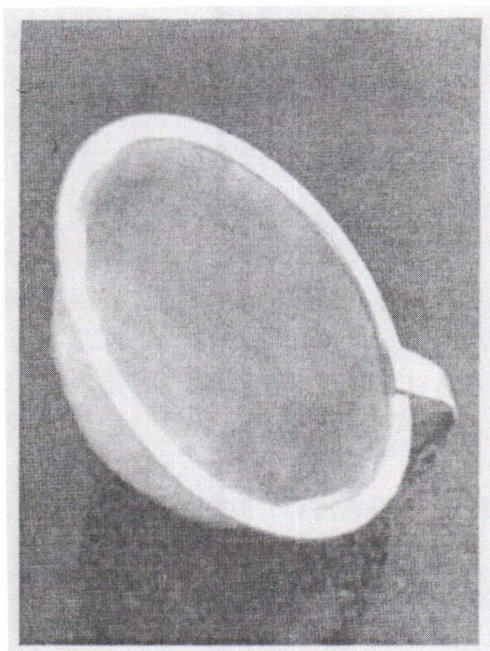


图 C.3 网匙

C.2.5 搅拌棒,长约 30 cm。

C.2.6 天平:感量 0.1 g。

C.2.7 计时钟或沙時計。

C.2.8 茶匙。

C.2.9 盛水壶。

C.3 操作方法

C.3.1 分别称取 10 g 试样及参考样,置于玻璃杯中,注入冷水 200 mL(室温)。

C.3.2 待杯中茶叶浸泡到 2 min、5 min、8 min,分别用搅拌棒在玻璃杯中按同一方向各搅拌 20 次。

C.3.3 待杯中茶叶浸泡到 10 min 后,将玻璃杯中的茶汤和茶叶全部倒入放有滤网的审评碗中,并将网中茶叶倒入白色搪瓷盘中待检。

C.3.4 茶汤在碗中静置 2 min 左右后,倒入原玻璃杯中,先审评汤色的深浅、透明度及悬浮物,再审评碗中的沉淀物。

C.3.5 在白色搪瓷盘中加入适量冷水漂叶底,审评叶底色泽及有无其他不合格茶叶及杂质。

C.4 结果评定

对照参考样进行评定。

附 录 D
(规范性附录)

出口珠茶、眉茶掺杂可疑物检验方法

- D.1 外形、内质审评发现可疑非茶物质、不合格茶叶,取试样 200 g,待用(必要时可扩大数量)。
- D.2 将上述试样单层平铺于样盘中,挑拣出各类可疑非茶物质和不合格茶叶,并称重(精确到 0.01 g),计算其占试样比例。
- D.3 从挑拣出的可疑非茶物质和不合格茶叶中称取不少于 5 g,检测水浸出物。
- D.4 将上述水浸出物检出值与 GB/T 14456.1 的水浸出物含量($\geq 34\%$)进行比对。
- D.5 判定:检出值小于 34%,则产品涉嫌添加非茶类物质,存在掺杂使假情况。
-

中华人民共和国出入境检验检疫
行 业 标 准
出口珠茶、眉茶检验审评方法
SN/T 4594—2016

*

中国标准出版社出版
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)
总编室:(010)68533533

网址 www.spc.net.cn

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

*

开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 24 千字
2017年12月第一版 2017年12月第一次印刷
印数 1—500

*

书号: 155066 • 2-32332 定价 18.00 元



SN/T 4594-2016