

ICS67.140.10

X55

备案号:

DB33

浙 江 省 地 方 标 准

DB33/ 257.3—2005

代替DB33/ 257.3—1999

径山茶

第3部分：质量安全要求

Jingshan tea

Part 3: Quality and safety requirement

2005-08-09 发布

2005-09-01 实施

浙江省质量技术监督局发布

前　　言

本部分的5.4为强制性条款，其余为推荐性的。

DB33/ 257-2005《径山茶》分为三个部分：

——第1部分：栽培技术规程；

——第2部分：加工技术规程；

——第3部分：质量安全要求。

本部分为DB33/ 257-2005《径山茶》的第3部分。

本部分在原来DB33/ 257.3-1999的基础上进行修订。首先原名称为“商品茶”改为“质量安全要求”，理化指标中的水分原6.5%调整为6.0%，卫生指标完全参照NY/T 5244标准。龙井茶产品质量要求执行GB 18650标准。

本部分由浙江省农业厅提出并归口。

本部分由杭州市余杭区径山茶业管理协会起草。

本部分主要起草人：吴茂棋、陈礼林、胡剑光、庞英华、许亚新、屠水根、余秋珠。

径山茶

第3部分：质量安全要求

1 范围

本部分规定了径山茶的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本部分适用于径山茶的质量安全要求。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过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 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.57 茶叶卫生标准的分析方法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 8304 茶 水份测定
- 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 8314 茶 游离氨基酸总量测定
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- GB 18650 原产地域产品 龙井茶
- NY/T 787 茶叶感官审评通用方法
- NY/T 5244 无公害食品 茶叶
- 国家技术监督局43号令《定量包装商品计量监督规定》

3 分类

径山茶分为毛峰、玉露、龙井三个品类。

4 术语和定义

本部分采用下列术语和定义。

4.1

径山茶（毛峰）

毛峰为卷曲形，商品茶分为4个等级：特级和1至3级，其中特级又分特级1等、特级2等、特级3等。

4.2

径山茶（玉露）

玉露为松针形，商品茶分4个等级：特级和1至3级。

4.3 径山茶（龙井）

按GB 18650的术语规定。

5 要求

5.1 实物标准样

径山茶按等级设实物样，共计三套14只标准样，分别为其技术要求的最底标准界限。同一等级标准样的原料、感官、理化等指标要相应一致。

标准样每2年更换一次。

5.2 感官品质

径山茶感官品质应符合表1规定。

表1 径山茶感官品质要求

茶类	等级	外形	汤色	香气	滋味	叶底
毛峰	特1	细嫩显毫色泽绿翠	嫩绿明亮	嫩香持久	鲜爽	细嫩成朵嫩绿明亮
	特2	细紧匀整绿润	嫩绿明亮	嫩香	鲜醇	细嫩绿润明亮
	特3	细紧匀整绿润	绿润明亮	嫩香	醇爽	细匀绿润明亮
	1级	紧结匀整绿润	绿明亮	尚嫩香	清爽	匀净绿明亮
	2级	色绿紧结	绿明亮	清香	醇厚	尚匀净绿明亮
	3级	墨绿紧结	青绿明亮	尚清香	浓醇	尚绿亮 稍带青张
玉露	特级	挺直苗秀 绿翠隐毫 匀齐完整	嫩绿 明亮	嫩香持久	鲜爽回甘	绿翠明亮 匀净成朵
	1级	挺直略扁翠绿隐毫 匀整	嫩绿明亮	嫩香	鲜爽	翠绿明亮 匀净
	2级	紧直略扁 色绿油润匀净	绿明亮	清香	清爽	绿明亮尚匀净
	3级	紧直略扁深绿油润 匀净	尚绿明亮	尚清香	醇厚	绿明亮 稍带青张
龙井	特级	扁平光润、挺直削尖、嫩 绿鲜润、匀整重实、匀净	嫩绿明亮、清 澈	清香持久	鲜醇甘爽	芽叶细嫩成朵、匀齐、 嫩绿明亮
	1级	扁平光润、挺直、嫩绿尚 鲜润、匀整有锋、洁净	嫩绿明亮	清香尚持久	鲜醇爽口	细嫩成朵、嫩绿明亮
	2级	扁平挺直尚光滑、绿润、 匀整、尚洁净	绿明亮	清香	尚鲜	尚细嫩成朵、 绿明亮
	3级	扁平尚光滑、尚挺直、尚 绿润、尚匀整	尚绿明亮	尚清香	尚醇	尚成朵，有嫩单片 浅绿尚明亮

5.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 径山茶理化指标

项目	水浸出物 ≥	氨基酸 ≥	粗纤维 ≤	总灰分 ≤	水份 ≤
指标(%)	35.0	2.0	13.5	6.5	6.0

5.4 安全卫生指标

按NY/T 5244执行，具体安全卫生指标见表3。

表3 径山茶卫生指标

项 目	指 标
铅 mg/kg	≤5.0
联苯菊酯 mg/kg	≤5.0
氯氰菊酯 mg/kg	≤0.5
溴氰菊酯 mg/kg	≤5.0
乐果 mg/kg	≤0.1
敌敌畏 mg/kg	≤0.1
杀螟硫磷 mg/kg	≤0.5
唑硫磷 mg/kg	≤0.2
每100g大肠菌群 个	≤300

5.5 净含量

净含量负偏差按国家技术监督局令第43号令规定执行。

6 试验方法

6.1 感官检验

以实物标准样为依据，对照感官品质要求，按NY/T 787执行。

6.2 理化检验

6.2.1 水份测定：按GB/T 8304的规定进行。

6.2.2 水浸出物测定：按GB/T 8305的规定进行。

6.2.3 总灰分测定：按GB/T 8306的规定进行。

6.2.4 粗纤维测定：按GB/T 8310的规定进行。

6.2.5 游离氨基酸测定：按GB/T 8314的规定进行。

6.3 卫生检验

6.3.1 卫生指标检验按GB/T 5009.57进行。

6.3.2 铅检验按GB/T 5009.12进行。

6.3.3 铜检验按GB/T 5009.13进行。

6.3.4 六六六、滴滴涕检验按GB/T 5009.19进行。

6.3.5 有机磷农药残留量检验按GB/T 5009.20进行。

6.4 净含量检验

净含量用感量为0.1g天平称量。

7 检验规定

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂必须经生产厂质检部门按本标准检验合格后，并附有合格证明，方可出厂。

7.1.2 产品以同批原料为一批次，抽样按GB/T 8302的规定进行。

7.1.3 出厂检验项目：感官品质要求、水分、净含量。

7.2 型式检验

7.2.1 有下列情况之一时，应进行型式检验。

a) 正常生产每年进行一次；

b) 正式投产后，如原料、工艺、机具有较大改变，可能影响产品质量时；

c) 产品出现严重质量问题时。

7.2.2 型式检验的样品应在出厂检验合格的产品中按 GB/T 8302 的规定随机抽取。

7.2.3 型式检验的项目为本标准规定的全部项目。

7.3 判定规则

凡劣变、有污染、有异味或卫生指标不合格的产品判为不合格产品。其余指标若有不合格，可加倍抽样，对不合格的项目进行复检，若仍有不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、标签

8.1 外包装盒（罐）标签应符合 GB 7718 规定。

8.2 包装盒（罐、袋）应准确标明：商标、品名、质量等级、净含量、产品标准号、产品合格证明、卫生许可证号、生产日期、保质期、产地、厂名、厂址、监制单位等文字标签内容，并注明检验员真实姓名，联系电话等。

9 包装、运输、贮存、保质期

9.1 包装

产品内包装应符合GB 11680规定。

9.2 运输

运输工具必须清洁、卫生、干燥、无异味、无污染。运输时必须防挤压、防雨、防潮、防暴晒。装卸时应轻放，轻卸，不得摔、掷、碰撞和挤压。

9.3 贮存

产品应放在清洁、干燥、无毒、无味的库房中，或者在0-10度以下茶叶专用冷库中贮存，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。

9.4 保质期

自产品生产日期起保质期为12个月。

www.bzxz.net

免费标准下载网