

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 863—2004

碧 螺 春 茶

Bilochun tea

2005-01-04 发布

2005-02-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。
本标准起草单位：江苏省农林厅。
本标准主要起草人：张定、顾卫忠、孙国华、唐锁海、章无畏、刘新玲、芮铭清、周云芳。

碧 螺 春 茶

1 范围

本标准规定了碧螺春茶的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存。
本标准适用于江苏太湖、宜溧、宁镇丘陵茶区生产的碧螺春茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。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标准,然而,鼓励根据本标准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标准。

- GB 191 包装储运图示标志
- GB/T 5009.57 茶叶卫生标准的分析方法
- GB 7718 食品标签通用标准
- 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 8310 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB/T 14456 绿茶
- NY 5017 无公害食品 茶叶
- SB/T 10157 茶叶感官审评方法
- SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件
- SB/T 10037 绿茶、红茶、花茶运输包装
- 国家质量技术监督局(1995)第 43 号令《定量包装商品计量监督规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

碧螺春茶 **biluochun tea**

采自江苏太湖、宜溧、宁镇丘陵茶区茶树新梢的幼嫩芽叶,经摊放、杀青、揉捻、搓团显毫、文火干燥等工艺加工而成,以条索紧细多毫、卷曲呈螺为主要品质特征的特种绿茶。

4 要求

4.1 基本要求

- 4.1.1 不得含有非茶类夹杂物,无劣变、无异味。
- 4.1.2 不着色,不添加任何物质。

4.2 质量分级和实物标准样

- 4.2.1 产品分设特级、一级、二级、三级。
- 4.2.2 实物标准样：各级设实物标准样，实物标准样为该级品质最低界限，每 3 年换样一次。
- 4.3 感官指标
- 各级应符合实物标准样和表 1 的规定。

表 1 碧螺春茶感官品质特征

级别	外 形				内 质			
	条 索	整 碎	色 泽	匀净度	香 气	滋 味	汤 色	叶 底
特级	纤细卷曲呈螺，白毫披覆	匀整	银绿隐翠	匀净	嫩香清新	清新甘醇	嫩绿明亮	幼嫩多芽，嫩绿明亮
一级	紧细卷曲成螺，白毫披露	匀整	银绿显翠	匀净	嫩香清高	鲜醇	嫩绿明亮	茶叶幼嫩，嫩绿明亮
二级	紧细卷曲成螺，白毫显露	匀尚整	绿翠	匀尚净	清香鲜爽	浓厚	绿明亮	嫩略含单张，嫩明亮
三级	紧结卷曲成螺，白毫尚显	尚匀整	绿润	尚匀净	清香	醇厚	绿明亮	尚嫩含单张，绿尚亮

- 4.4 理化指标
- 理化指标应符合表 2 规定

表 2 碧螺春茶理化指标

项 目		指 标
水分	%	≤7.5
总灰分	%	≤7.0
水浸出物	%	≥35.0
粗纤维	%	≤12.0
碎 末	%	≤3.0

- 4.5 卫生指标
- 按 NY 5017 规定执行。
- 4.6 净含量负偏差
- 小包装净含量负偏差符合国家质量技术监督局(1995)第 43 号令《定量包装商品计量监督规定》。

5 试验方法

- 5.1 取样
- 按 GB/T 8302 规定执行。
- 5.2 感官品质检验
- 按 GB/T 14487 和 SB/T 10157 规定执行。
- 5.3 理化品质检验
- 5.3.1 总灰分、粗纤维、水浸出物检验的样品制备，按 GB 8303 规定执行。
- 5.3.2 水分检验，按 GB/T 8304 规定执行。
- 5.3.3 碎茶、粉末检验，按 GB/T 8311 规定执行。
- 5.3.4 水浸出物检验，按 GB/T 8305 规定执行。
- 5.3.5 粗纤维检验，按 GB/T 8310 规定执行。

5.3.6 总灰分检验,按 GB/T 8306 规定执行。

5.4 卫生检验

按 GB 5009.57 和 NY 5017 执行。

5.5 包装检验

按 GB 11680 和 GB 7718 规定执行。

5.6 净含量负偏差检验

按国家质量技术监督局(1995)第 43 号令《定量商品计量监督规定》,用相应精度的计量器具执行。

6 检验规则

6.1 检验批次。产品检验以批为单位,同批产品的品质规格和包装必须一致。

6.2 交收(出厂)检验

6.2.1 每批产品交货时,检验感官品质、水分、粉末、净信号量和包装规格。

6.2.2 产品出厂,应经过厂质检部门的检验,签发产品质量合格证,方可出厂。

6.3 型式(例行)检验

6.3.1 型式检验的样品应在出厂检验合格的产品中随机抽取。

6.3.2 有下列情况之一时,应对产品质量进行型式检验:

- a) 正常生产时每两年进行一次;
- b) 加工工艺、机具有较大改变,可能影响品质时;
- c) 两次检验结果差距较大时。

6.3.3 型式检验项目为本标准规定全部项目。

6.4 判定规则

6.4.1 凡劣变、有污染、有异气味和卫生指标有一项不合格的产品,均判为不合格产品。

6.4.2 净含量、理化指标中若有一项指标不合格或感官指标经综合评判后不合格的,可从同批产品中加倍抽样,检验仍不合格,则判定该批产品不合格。

6.5 复验

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

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

出厂产品的外包装及销售包装应符合 GB 7718 规定,运输包装应注明“怕热、怕湿”图示标志,图示标志应符合 GB 191 规定。

7.2 包装

7.2.1 包装容器应该用干燥、清洁、无异气味及不影响茶叶品质的材料制成,接触茶叶的内包装材料应符合 GB 11680 规定和 SB/T 10035 的规定。

7.2.2 包装应牢固、防潮、整洁、美观,能保护茶叶品质,便于携带、贮存、运输。

7.2.3 包装规格应符合 SB/T 10037 规定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应有防雨、防潮、防暴晒等措施。应轻放轻卸,严禁与有毒、有异气味、易污染物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于低温、干燥、清洁、无异气味的专用仓库内,存放位置应离地、离墙 15 cm 以上,严禁与有毒、有异味、易污染的物品混放。
