

*DB52*

贵 州 省 地 方 标 准

DB 52/T 442.1—2010

代替 DB52/T 442.1—2003

---

贵州绿茶 卷曲形茶

Guizhou rreen tea Curly tea

www.docin.com

2010 – 08 – 18 发布

2010 – 11– 18 实施

贵州省质量技术监督局 发 布

# 目 次

前言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 茶类、等级及实物样.....	1
4 要求.....	1
4.1 原料（鲜叶）要求.....	1
4.2 产品基本要求.....	2
4.3 产品感官品质要求.....	2
4.4 理化指标.....	2
4.5 安全指标.....	2
4.6 净含量.....	2
5 检验方法.....	2
5.1 感官审评.....	2
5.2 理化指标.....	3
5.3 安全指标.....	3
5.4 净含量.....	3
6 检验规则.....	3
6.1 组批.....	3
6.2 抽样.....	3
6.3 出厂检验.....	3
6.4 型式检验.....	3
6.5 复检.....	3
6.6 判定原则.....	3
7 标识、包装、运输和贮存.....	3
7.1 标识.....	4
7.2 包装.....	4
7.3 运输.....	4
7.4 贮存.....	4

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。  
**请注意：**本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担这些专利的责任。

DB52/T 442《贵州绿茶》分为如下几个部分：

- 第1部分：卷曲形茶；
- 第2部分：针形茶；
- 第3部分：扁形茶；
- 第4部分：颗粒形茶；
- .....

本部分为DB52/T 442的第1部分。

本部分代替DB52/T 442.1—2003《特种绿茶 卷曲形绿茶》。本部分与DB52/T 442.1—2003相比，除编辑性修改外主要变化如下：

- 将标准名称改为《贵州绿茶 卷曲形茶》；
- 增加了制定实物样的规定（见3.2）；
- 修改了原料（鲜叶）的要求（见4.1，2003版第4章）；
- 修改了产品基本要求（见4.2，2003版5.1）；
- 修改了感官品质要求（见4.3，2003版5.2）；
- 修改了理化指标要求（见4.4，2003版5.3）；
- 将“卫生指标”修改为“安全指标”，将要求改为执行GB 2762和GB 2763（见4.5，2003版5.4）；
- 增加了净含量要求（见4.6）；
- 修改了检验方法（见第5章，2003版第6章）；
- 修改了检验规则，其中增加了组批方法、出厂检验项目（见第6章，2003版第7章）；
- 增加了产品储运图示标志的规定（见7.1，2003版8.1）；
- 修改了产品包装要求（见7.2，2003版8.2）；
- 修改了运输要求（见7.3，2003版8.3）
- 修改了贮存要求（见7.4，2003版8.4）。

本部分由贵州省质量技术监督局、贵州省供销社和贵州省食品工业办公室共同提出。

本部分由贵州省供销社归口。

本部分由贵州省茶叶协会负责起草。

参与起草单位：贵州省茶叶公司、晴隆县茶业公司、平塘县茶叶开发公司、都匀毛尖集团公司、贵阳雨露茶厂、凯里鸿福茶业有限公司、都匀市土产公司、贵州羊艾茶场、湄潭县核桃坝芝兰茶场、贵州省新兴农工商茶叶公司、都匀佳佳益寿茶厂、凤冈县茶叶事业办公室。

本部分主要起草人：朱志业、汪桓武、蒋茂祥、王亚兰；参与起草人：刘海萍、龙洪进、舒修斌、徐效军、林国琴、聂顺祥、林柏雄、张卫国、蒙之田、刘小华、刘正凡、蔡帮红、任克贤。

本部分参加此次修订人：莫荣桂、梁永。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

- DB52/T 442.1—2003。

## 贵州绿茶 卷曲形茶

### 1 范围

本标准规定了贵州卷曲形绿茶的等级标准、原料（鲜叶）要求、品质特征、理化指标、检验方法和规则、包装及贮运要求。

本标准适用于贵州省境内以中小叶种茶树的芽叶为原料加工的卷曲形绿茶。

### 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，仅所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 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求

GB/T 14456.2 绿茶 第2部分：大叶种绿茶

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

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

SB/T 10035 茶叶销售包装运输技术要求

SB/T 10037 红茶、绿茶、花茶运输包装

SB/T 10095 茶叶贮藏养护通用技术条件

DB52/T 629 贵州茶叶鲜叶分级

DB52/T 642 贵州省茶叶企业检验基本要求

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（2007）第102号令、（2009）第123号令 《食品标识管理规定》

### 3 茶类、等级及实物样

3.1 卷曲形绿茶：条索卷曲，分为特级、一级和二级。

3.2 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 的规定执行。

### 4 要求

#### 4.1 原料（鲜叶）要求

为嫩、匀、鲜、净的正常芽叶。各级别鲜叶应符合DB52/T 629的规定。

#### 4.2 产品基本要求

4.2.1 品质正常，无劣变，无异味。

4.2.2 不含非茶类夹杂物。

4.2.3 不含添加剂。

#### 4.3 产品感官品质要求

应符合表1的规定。

表1 卷曲形绿茶感官品质要求

项目 \ 级别	外 形	内 质			
		香 气	汤 色	滋 味	叶 底
特级	紧细卷曲 白毫密布 匀整绿润	清香持久	清澈明亮	鲜爽	嫩匀鲜亮
一级	紧细卷曲 白毫显露 匀整绿润	清香尚持久	翠绿明亮	鲜醇	嫩匀尚亮
二级	紧细卷曲 露毫尚绿润 欠匀整	清香欠持久	黄绿尚亮	醇和尚鲜	黄绿尚匀亮

#### 4.4 产品理化指标

应符合表2的规定，其他理化指标应符合GB/T 14456.1和GB/T 14456.2的要求。

表2 理化指标

项目 \ 级别	水分%	总灰分%	粗纤维%	粉末%	水浸出物%
特级	≤7.0	≤5.0	≤14.0	≤1.0	≥38.0
一级	≤7.0	≤5.5	≤14.0	≤1.0	≥38.0
二级	≤7.0	≤6.0	≤14.5	≤1.2	≥38.0

#### 4.5 产品安全指标

按GB 2672和GB 2673规定执行。

#### 4.6 净含量

定量包装的允许短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令的要求。

### 5 检验方法

### 5.1 感官审评

按GB/T 14487、GB/T 23776执行。

### 5.2 理化指标

按GB/T 14456.1的规定执行。

### 5.3 安全指标

按GB 2762和GB 2763的规定执行。

### 5.4 净含量

按国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令的规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

产品以批为单位。利用同一生长轮次同级鲜叶原料加工的产品为一批。同批同级茶叶品质应一致。

### 6.2 抽样

按GB/T 8302规定执行。

### 6.3 出厂检验

每批产品出厂前须对感官品质、水分、净含量、粉末、非茶类杂物进行检验，或按合同要求进行检验，检验合格后，附上合格证方能出厂。出厂检验规范按DB52/T 642执行。

### 6.4 型式检验

在下列情况下，应按国家规定对产品进行型式检验，即对本文件4.3~4.6规定的项目进行检验：

- a) 新产品试制时；
- b) 产品工艺发生改变时；
- c) 停产超过一年恢复生产时；
- d) 正常生产定期检验时；
- e) 国家法定质量监督机构提出型式检验时。

### 6.5 判定原则

6.5.1 凡有劣变、有污染、有异味者，该批产品判为不合格。

6.5.2 本标准所规定的产品质量要求的任一项目不合格者，该批产品判为不合格。

6.5.3 本标准所规定的产品质量要求的全部项目合格者，该批产品判为合格。

## 7 标识、包装、运输和贮存

### 7.1 标识



应符合GB 7718、国家质量监督检验检疫总局〔2007〕第102号令和〔2009〕第123号令的规定，储运图示标志应符合GB/T 191的要求。使用贵州绿茶专用标识或贵州名优茶标识的，应符合相应的标识管理规定。

## 7.2 包装

7.2.1 销售包装应符合 GB 23350 和 SB/T 10035 的要求。

7.2.2 运输包装应符合 SB/T 10037 的要求。

## 7.3 运输

应符合SB/T 10037的要求。运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。装卸时应轻装轻卸，严禁摔撞。

## 7.4 贮存

应符合SB/T 10095的要求。保质期为24个月。

