

# DB52

## 贵 州 省 地 方 标 准

DB 52/T 442.4—2010

---

### 贵州绿茶 颗粒形茶

Guizhou green tea Pellet tea

www.docin.com

2010-08-18 发布

2010-08-18 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 术语和定义.....	1
4 分级及实物样.....	2
5 要求.....	2
5.1 原料（鲜叶）要求.....	2
5.2 产品基本要求.....	2
5.3 产品感官品质要求.....	2
5.4 理化指标.....	2
5.5 安全指标.....	2
5.6 净含量.....	2
6 检验方法.....	2
6.1 感官审评.....	3
6.2 理化指标.....	3
6.3 安全指标.....	3
6.4 净含量.....	3
7 检验规则.....	3
7.1 组批.....	3
7.2 抽样.....	3
7.3 出厂检验.....	3
7.4 型式检验.....	3
7.5 判定原则.....	3
8 标识、包装、运输和贮存.....	3
8.1 标识.....	3
8.2 包装.....	4
8.3 运输.....	4
8.4 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4部分。

本部分由贵州省农业委员会提出并归口。

本部分起草单位：贵州省茶叶产品质量监督检验站、贵州省茶叶协会、贵州省茶叶研究所、贵州省农业技术推广总站、贵州省农村经济经营管理站、贵州省农产品质量安全与市场信息管理中心。

本部分主要起草人：朱福建、王亚兰、郑文佳、易勇、赖飞、莫荣贵、蔡滔、杨启林、崔晓明、张宝林、刘锡、王忻昱、李俊。

www.docin.com

## 贵州绿茶 颗粒形茶

### 1 范围

本标准规定了颗粒形绿茶的术语和定义、分级、原料（鲜叶）要求、感官品质要求、理化指标、试验方法、检验规则、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颗粒形绿茶。

### 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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**颗粒形绿茶** pellet shape tea

以贵州省境内生长的一芽二叶、一芽三叶茶树鲜叶或同等嫩度的对夹叶为原料，通过特定做形工艺加工而成的外形为颗粒形的绿茶。

## 4 分级及实物样

4.1 颗粒形绿茶分为特级、一级和二级。

4.2 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。

## 5 要求

### 5.1 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。

### 5.2 产品基本要求

5.2.1 品质正常，无劣变，无异味。

5.2.2 不含非茶类夹杂物。

5.2.3 无任何添加剂。

### 5.3 产品感官品质要求

应符合表1的规定。

表1 颗粒形绿茶感官品质要求

级别	外 形	汤 色	香 气	滋 味	叶 底
特级	颗粒匀整重实，绿润，露毫	碧绿明亮	浓香馥郁高长	鲜醇、爽口	芽叶嫩匀，绿亮、鲜活
一级	颗粒匀整较重实，绿润	黄绿明亮	浓香高长	鲜醇、尚爽口	芽叶匀整，黄绿亮、鲜活
二级	颗粒尚匀整重实，绿	黄绿尚明亮	浓香持久	尚鲜醇爽口	芽叶尚完整，黄绿亮、尚鲜活

### 5.4 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

### 5.5 产品安全指标

按 GB 2672 和 GB 2673 规定执行。

### 5.6 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。

## 6 检验方法

## 6.1 感官审评

按GB/T 14487、GB/T 23776执行。

## 6.2 理化指标

按GB/T 14456.1的规定执行。

## 6.3 安全指标

按GB 2762和GB 2763的规定执行。

## 6.4 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。

## 7 检验规则

### 7.1 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。

### 7.2 抽样

按GB/T 8302规定执行。

### 7.3 出厂检验

每批产品出厂前须对感官品质、水分、净含量、碎末进行检验，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。

### 7.4 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5.3～5.6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。

### 7.5 判定原则

7.5.1 凡有劣变、有污染、有异味者，该批产品判为不合格。

7.5.2 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。

7.5.3 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。

## 8 标识、包装、运输和贮存

### 8.1 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其它专用标识的，应符合相应标识的管理规定。

## 8.2 包装

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

8.2.2 运输包装应符合 SB/T 10037 的要求。

## 8.3 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。

## 8.4 贮存

应符合SB/T 10095的要求。保质期为24个月。

