

DB34

安 徽 省 地 方 标 准

DB 34/T 1842—2013

泾县兰香茶

Jinxian Lanxiang Tea

2013 - 04 - 07 发布

2013 - 04 - 07 实施

安徽省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由泾县质量技术监督局、泾县茶业协会提出。

本标准由安徽省农业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：泾县茶业协会、泾县农业技术推广中心、泾县质量技术监督局。

本标准起草人：董永泓、李金生、赵云峰、陈晓斌、马莉红、刘世英、万有保、宋艳芬、曹明洪、王晓荣、程武俊、章彩霞。

泾县兰香茶

1 范围

本标准规定了泾县兰香茶的生产范围、术语和定义、分级与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于安徽省泾县境内及周边茶区生产的泾县兰香茶。

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 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 - GB 2763 食品中农药最大残留限量
 - GB 3095 环境空气质量标准
 - GB 5084 农田灌溉水质标准
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 - GB/T 8302 茶 取样
 - 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/T 14487 茶叶感官审评术语
 - GB 15618 土壤环境质量标准
 - GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 - NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
 - NY/T 787 茶叶感官审评通用方法
 - NY/T 5018 无公害食品 茶叶生产技术规程
 - NY/T 5019 无公害食品 茶叶加工技术规程
 - SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005]定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 14487 确定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

泾县兰香茶 Jinxian Lanxiang tea

指选用当地早芽种、中柳叶种等地方良种茶树和从中选育繁殖的优良品系、品种茶树的芽叶，经特有的加工工艺制作而成的绿茶。

4 分级与实物标准样

4.1 分级

根据泾县兰香茶的外形和内质分为特级和一级，其中包括：特级一等、特级二等、特级三等，一级一等、一级二等、一级三等。

4.2 实物标准样

泾县兰香茶每级设一个实物标准样，实物标准样设在特级二等和一级二等。标准样每三年更换一次，实物标准样的制备符合 GB/T 18795 的规定。

5 要求

5.1 产地环境条件

产地自然环境应符合 GB 3095、GB 5084、GB 15618、NY/T 391 的规定。

泾县及周边茶区地处皖南山区北部，属中亚热带季风气候区，温暖湿润。茶园土壤多为绿色沙、页岩及花岗闪长岩残积物发育的黄棕壤、暗黄棕壤、黄壤和黄红壤，结构良好，肥沃疏松，pH 值 5~6。

5.2 鲜叶

5.2.1 质量要求

泾县兰香茶采用当地早芽种、中柳叶种等地方群体良种茶树和从中选育的无性系良种（或品系）茶树的幼嫩新梢为原料。要求无紫芽叶、对夹叶，无劣变或异味，无非茶类夹杂物。其茶树种植技术按照 NY/T 5018 的规定执行。

5.2.2 采摘

每批采下的芽叶要求大小、嫩度、匀度、净度基本一致，无破损。各级采摘芽叶标准应符合表 1 的规定。

表1 泾县兰香茶各级采摘芽叶标准

| 级别 | 采摘标准 |
|------|-------------------------|
| 特级一等 | 一芽一叶初展 > 90% |
| 特级二等 | 一芽一叶 > 90% |
| 特级三等 | 一芽一叶 > 75%、一芽二叶初展 < 25% |
| 一级一等 | 一芽一叶 > 50%、一芽二叶初展 < 50% |
| 一级二等 | 一芽二叶 |
| 一级三等 | 一芽二叶 > 50%、一芽三叶初展 < 50% |

5.2.3 装运

按照 NY/T 5018 和 NY/T 5019 的规定执行。

5.3 茶叶加工

5.3.1 基本要求

加工条件应符合 NY/T 5019 的规定。

5.3.2 工艺流程

鲜叶摊放→杀青→做形→初烘→摊凉→复烘。

5.4 成品茶

5.4.1 感官品质

5.4.1.1 基本要求

具有泾县兰香茶应有的品质特色，无劣变，无异味，不含有非茶类杂物，不得使用添加剂。

5.4.1.2 感官指标

泾县兰香茶的感官品质指标应符合实物样及表 2 的规定。

表2 各等级泾县兰香茶的感官品质特征

| 等级 | 项目 | | | | | | |
|------------|--------------|-----------------|-----------|------------|------------|-------------|--------------|
| | 外形 | | | 内质 | | | |
| | 形状 | 色泽 | 匀净度 | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特 级 一 等 | 绣剪形、 平直肥壮 | 嫩绿匀润显毫 | 匀整纯净 | 嫩香馥郁 持久 | 鲜爽醇厚 回甘 | 嫩绿、 清澈鲜亮 | 嫩绿鲜明 肥壮匀整 |
| 特 级 二 等 | 绣剪形 平直较壮 | 嫩绿匀润显毫 | 匀整纯净 | 嫩香高长 | 鲜爽 醇厚 | 嫩绿 明亮 | 嫩绿 完整 |
| 特 级 三 等 | 绣剪形、 平直舒展 | 翠绿匀润显毫 | 匀整较纯 净 | 清香高长 | 鲜爽 浓醇 | 嫩绿 明亮 | 嫩绿 匀整 |
| 一 级 一 等 | 绣剪形 和平直形 | 翠绿显毫 有少数爆点 | 匀整 | 清香 | 鲜爽 醇和 | 浅绿 明亮 | 嫩黄绿 匀整 |
| 一 级 二 等 | 直条形 稍有弯曲 | 色绿显毫、 有少数爆点 | 较匀整 | 香气纯正 | 醇和 较爽 | 浅绿 尚亮 | 黄绿 较匀整 |
| 一 级 三 等 | 直条形、 有弯曲 | 色绿有毫、 有爆点和红蒂 | 尚匀整 | 有香气 | 尚浓纯 | 黄绿 尚亮 | 黄绿、 较匀整 |

5.4.2 理化指标

应符合表 3 的规定。

表3 泾县兰香茶理化指标

| 项 目 | | 指 标 |
|----------|---|------|
| 水分 (%) | ≤ | 7.0 |
| 粉末 (%) | ≤ | 0.5 |
| 总灰分 (%) | ≤ | 6.5 |
| 水浸出物 (%) | ≥ | 35.0 |
| 粗纤维 (%) | ≤ | 14.0 |

5.4.3 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.4.4 农药残留量

应符合 GB 2763 的规定。

5.4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005]的规定。

6 检验方法

6.1 取样

按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2 感官审评

按 GB/T 14487 和 NY/T 787 的规定执行。

6.3 理化指标检验

6.3.1 水分检验按 GB/T 8304 规定的方法执行。

6.3.2 粉末检验按 GB/T 8311 规定的方法执行。

6.3.3 总灰分检验按 GB/T 8306 规定的方法执行。

6.3.4 水浸出物检验按 GB/T 8305 规定的方法执行。

6.3.5 粗纤维检验按 GB/T 8310 规定的方法执行。

6.4 污染物限量指标检验

按 GB 2762 规定的方法执行。

6.5 农药残留限量指标检验

按 GB 2763 规定的方法执行。

6.6 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 检验批次

产品应以批为单位，同批产品的品质规格和包装单位重量应相同。

7.2 出厂检验

7.2.1 出厂检验内容为感官品质要求、水分、粉末、净含量、包装、标签。

7.2.2 每批产品应按本标准要求检验，经检验合格，签发产品质量合格证后方可出厂。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本标准规定的所有检验项目。

7.3.2 在下列情况之一时进行型式检验：

- a) 首次批量生产前；
- b) 原料、工艺、机具有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 质量监督机构提出型式检验要求时；
- d) 在正常生产情况，每年检验一次。

7.4 判定规则

7.4.1 凡劣变、有污染、有异味或污染物限量和农药残留量指标有一项不合格的产品，均判定为不合格产品。

7.4.2 除污染物限量和农药残留量指标外，理化指标有一项不合格或感官品质指标不符合规定级别的，应在原批产品中加倍抽取样本复检。复检中理化指标不合格的，判定该批产品为不合格品。感官指标不合格的，应作相应的降级处理。

7.4.3 对检验结果有争议时，应对留存样进行复检，或同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍抽样。重新抽样应由争议各方会同进行，对争议项目进行复检，以复检结果为准。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

产品标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品包装储运的图示标志应符合 GB/T 191 的规定

8.2.2 包装容器应干燥、洁净、无毒、无异味，不影响茶叶品质。

8.2.3 接触茶叶的包装材料应符合 SB/T 10035 的规定。

8.2.4 包装要牢固、防潮、整洁、能保护茶叶品质，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

8.3.2 运输时要防潮、防雨、防晒。

8.3.3 装卸时轻装轻卸，防撞击，防重压。

8.3.4 严禁与有毒、有异气味、有污染的物品混装混运。

8.4 贮存

- 8.4.1 应贮存在清洁、干燥、阴凉、无异味的专用仓库中，仓库周围无异气味，无污染物。
 - 8.4.2 贮存仓库不得使用化学合成的杀虫剂、灭鼠剂和防霉剂。
 - 8.4.3 严禁与有毒、有异气味、有污染的物品混合贮存。
 - 8.4.4 在本标准规定的包装、运输、贮存条件下，保质期不得低于 18 个月。
-