

ICS 67.140.10
X 55
备案号: 54848—2016



中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1118—2015

金 骏 眉 茶

Jinjunmei tea

2015-12-30 发布

2016-06-01 实施

中华全国供销合作总社 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国茶叶标准化技术委员会(SAC/TC 339)归口。

本标准起草单位:福建武夷山国家级自然保护区正山茶业有限公司、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、武夷山市茶业同业公会、武夷山市茶业局、福建农林大学。

本标准主要起草人:江元勋、翁昆、刘国英、马梅荣、刘丽、孙威江、修明、陈芝吟、张亚丽、夏春莉。

金 骏 眉 茶

1 范围

本标准规定了金骏眉茶的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。
本标准适用于金骏眉茶。

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 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 水分的测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8306 茶 总灰分的测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量的测定

GB/T 13738.2 红茶 第2部分:工夫红茶

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30375 茶叶贮存

GH/T 1070 茶叶包装通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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令[2005]第75号

国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定 国家质量监督检验检疫总局令
[2009]第123号

3 术语和定义

GB/T 14487 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

金骏眉茶 jinjunmei tea

以武夷山市星村镇桐木村为中心的武夷山国家级自然保护区(见附录 A)565 km²内的高山茶树单芽为原料,采用萎凋、揉捻、发酵、干燥的独特工艺制作而成,具有“汤色金黄,汤中带甘,甘里透香”品质特征的红茶。

4 产品等级与实物标准样

4.1 产品不设等级。

4.2 实物标准样每 3 年配换 1 次。实物标准样制作规程参见附录 B。

5 要求

5.1 基本要求

应符合 GB/T 13738.2 的规定。

5.2 感官品质

感官品质应符合表 1 规定。

表 1 感官品质

外形				内质			
条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
紧秀重实， 锋苗秀挺， 略显金毫	匀整	净	金、黄、黑 相间，色润	花、果、蜜、薯 等综合香型， 香气持久	鲜活甘爽	金黄色，清 澈透亮，金 圈显	单芽，肥壮饱满， 鲜活，匀齐， 呈古铜色

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求
水分/%(质量分数)	≤ 7.0
总灰分/%(质量分数)	≤ 6.5
水浸出物/%(质量分数)	≥ 36.0
粉末/%(质量分数)	≤ 1.0

5.4 卫生指标

5.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官品质

按 GB/T 23776 规定方法检验。

6.2 理化指标

- 6.2.1 水分按 GB/T 8304 规定的方法测定。
- 6.2.2 总灰分按 GB/T 8306 规定的方法测定。
- 6.2.3 水浸出物按 GB/T 8305 规定的方法测定。
- 6.2.4 粉末按 GB/T 8311 规定的方法测定。

6.3 卫生指标

- 6.3.1 污染物限量按 GB 2762 规定的方法测定。
- 6.3.2 农药残留限量按 GB 2763 规定的方法测定。

6.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 取样

- 7.1.1 取样以批为单位。在生产和加工拼配过程中形成的独立数量的产品为一个批次,同批产品的品质规格一致。
- 7.1.2 取样按 GB/T 8302 规定执行。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验,经检验合格签发合格证后,方可出厂。出厂检验项目为感官品质、水分、粉末、净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为标准第 5 章要求的全部项目,型式检验周期每年 1 次。有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- a) 如原料或加工工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.3 判定规则

- 7.3.1 出厂检验时,凡不符合出厂检验项目的产品,均判为不合格产品,不得出厂。
- 7.3.2 型式检验时,凡不符合本标准第 5 章规定的产品,均判定该批产品不合格。

7.4 复验

对检验结果有争议时,应对留存样进行复验,或同批产品中加倍随机取样复验。重新取样应由交接双方会同进行。对有争议项目进行复验,以复验结果为准。

8 标志标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

标志应符合 GB/T 191 的规定。标签应符合 GB 7718 和《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

8.2 包装

应符合 GH/T 1070 的规定。

8.3 运输

应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

附录 A
(规范性附录)
金骏眉茶生产区域范围图

金骏眉茶生产区域范围见图 A.1。

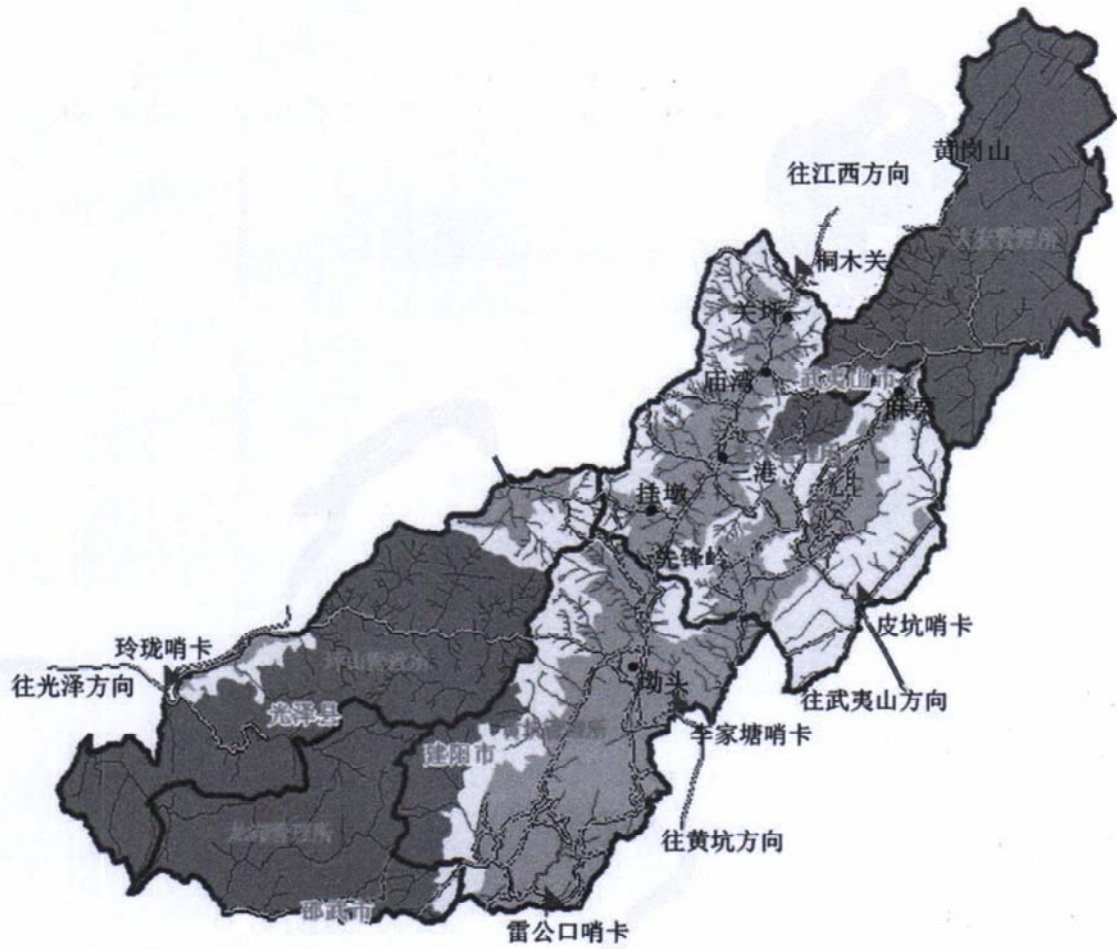


图 A.1 金骏眉茶生产区域范围图

附 录 B
(资料性附录)
金骏眉茶实物标准样制作规程

B.1 要求

B.1.1 标准样按金骏眉茶感官品质特征制定。

B.1.2 标准样每 3 年更换 1 次。

B.2 原料选留

B.2.1 选样应在春茶期间选留采制正常外形、内质符合标准要求的有代表性的茶叶。

B.2.2 数量应按计划选足留好。原料选留计划由制样单位根据需要确定。

B.3 制样

B.3.1 标准样由制样单位组织有关技术人员制作。

B.3.2 为使各项品质特征达到标准要求,应对原料茶作适当的筛分、选配、拼和。

B.3.3 先试拼标准小样,经审评、平衡后,再换配大样,大、小样的品质应相符。

B.4 使用

B.4.1 标准样数量有限,使用时要细致。评茶时根据需要选用,用后及时装好,放回低温、干燥的容器内。

B.4.2 放在茶样盘中干看抓样,动作要轻,以免茶条断碎。不要把茶叶拣出和簸样时飘出部分芽、叶,以免标准样水准走样。尽量保持标准样的原有面貌,延长使用时间。

B.4.3 注意避免标准样倒错互混。标准样水平走样后,应及时调换。

B.5 贮存

B.5.1 标准样分装,要力求均匀一致,随装随加盖,封粘标准样标签。

B.5.2 使用单位对标准样应有专人保管,置于低温干燥的环境中,防止受潮变质。