
DB

福建省地方标准

DB35/799-2007

代替 DB35/T 91.19-1999

烘青茉莉花茶

2007-12-29 发布

2008-01-20 实施

福建省质量技术监督局 发布

前 言

本标准是对 DB/T91.19-1999《茉莉花茶》的修订。

本标准与 DB/T91.19-1999《茉莉花茶》相比，主要技术变化如下：

- 烘青茉莉花茶花色种类增加了毛峰、毛尖两花色；及感官品质要求；
- 理化指标项目和限量指标进行了部分调整，删去产品粗纤维项；
- 卫生指标按 GB2762、2763 执行。增加菊酯类、有机磷等农残限量要求；

本标准附录 A 为规范性附录、附录 B 为资料性附录。

本标准由省农业厅提出并归口。

本标准由福建省技术质量监督局批准发布。

本标准起草单位：福建省茶叶学会、福建省茶叶质量检测中心站、福建出入境检验检疫局、福建省农业厅种植业局、福建茶叶进出口有限责任公司。

本标准主要起草人：冯廷佳、梁俐俊、方华英、危赛明、刘宜渠、周玉璠。

本标准自实施之日起同时代替 DB35/T91.19-1999。

本标准所代替标准历次版本发布情况为：

- 闽 Q/GH1549.1-85
- FDBT/GH1549.19-88
- DB/T91.19-1999

烘青茉莉花茶

1 范围

本标准规定了烘青茉莉花茶的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以绿茶为原料，配以茉莉鲜花经窰制、加工而成的烘青茉莉花茶。

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 2762	食品中污染物限量
GB 2763	食品中农药最大残留限量
GB/T5009.12	食品中铅的测定
GB/T5009.19	食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
GB/T5009.20	食品中有机磷农药残留量的测定
GB/T5009.94	植物性食品中稀土的测定
GB/T5009.103	植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
GB/T5009.106	植物性食品中二氯苯醚菊酯残留量的测定
GB/T5009.110	植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
GB/T5009.146	植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留的测定
GB 6388	运输包装收发货标志
GB 7718	预包装食品标签通则
GB/T8302	茶 取样
GB/T8304	茶 水分测定
GB/T8305	茶 水浸出物测定
GB/T8306	茶 总灰分测定
GB/T8311	茶 粉末、碎茶测定
GB11680	食品包装用原纸卫生标准
GB/T14487	茶叶感官审评术语
NY/T456	茉莉花茶
NY/T787	茶叶感官审评通用方法
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 分类与实物标准样

3.1 烘青茉莉花茶按产品质量分等级，分为：毛尖、毛峰、银毫、春毫、香毫、特级、一级、二级、三级、四级、五级、六级、碎茶、片茶。

3.2 烘青茉莉花茶产品每一等级应设实物标准样，为本级最低界限样，每三年更换一次。

4 要求

4.1 基本要求

a. 品质正常，无劣变，无异味；

b. 除含有少量茉莉花干或玉兰片外, 不得含有非茶类夹杂物;

c. 不着色, 不添加任何香味添加剂或其它物质。

4. 2 感官

各花色等级烘青茉莉花茶感官品质应符合本级实物标准样或文字标准要求。

感官品质特征见附录 A。

4. 3 理化指标

表 1 理化指标

项 目	毛尖、毛峰、银毫、春毫、 香毫	特级~三级	四级~六级	碎茶	片茶
水分, % $\leq$	8. 5				
总灰分(干态), % $\leq$	6. 5				
粉末, % $\leq$	0. 5	1. 0		3. 0	7. 0
碎茶, % $\leq$	5. 0	7. 0		—	
花干含量, % $\leq$	—	1. 5		—	
花干质量要求	—	不能红变、霉变		—	
水浸出 物, % $\geq$	36. 0	34. 0		—	

4. 4 卫生指标

烘青茉莉花茶卫生指标应符合 GB2762、2763 规定, 详见表 2。

表 2 卫生指标

项 目	指 标
铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	5.0
稀土, mg/kg $\leq$	2.0
氯菊酯, mg/kg $\leq$	20
氯氰菊酯, mg/kg $\leq$	20
溴氰菊酯, mg/kg $\leq$	10
顺式氰戊菊酯, mg/kg $\leq$	2.0
氟氰戊菊酯, mg/kg $\leq$	20
六六六(BHC) , mg/kg $\leq$	0.2
滴滴涕(DDT) , mg/kg $\leq$	0.2
杀螟硫磷, mg/kg $\leq$	0.5
乙酰甲胺磷, mg/kg $\leq$	0.1

4. 5 净含量

定量包装应符合《定量包装商品计量监督管理办法》要求。

5 试验方法

5. 1 取样

按 GB/T8302 的规定执行。

5. 2 感官

按本标准的附录 B 的规定执行。

- 5.3 水分按 GB/T8304 的规定进行。
- 5.4 总灰分按 GB/T8306 的规定进行。
- 5.5 粉末、碎茶按 GB/T8311 的规定进行。
- 5.6 水浸出物按 GB/T8305 的规定进行。
- 5.7 铅按 GB/T5009.12 的规定进行。
- 5.8 六六六、滴滴涕按 GB/T5009.19 的规定进行。
- 5.9 稀土：按 GB/5009.94 规定执行
- 5.10 氯菊酯：按 GB/T5009.106 规定执行。
- 5.11 氯氰菊酯、溴氰菊酯、顺式氰戊菊酯：按 GB/T5009.110 规定执行。
- 5.12 氟氰戊菊酯：按 GB/T5009.146 规定执行。
- 5.13 乙酰甲胺磷：按 GB/T5009.103 规定执行。
- 5.14 杀螟硫磷：按 GB/T5009.20 规定执行。
- 5.15 净含量：按 JJF1070 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批和取样

产品以批为单位，以同一等级品质和同一规格包装的产品为一批。其组批原则和取样方法按 GB/T8302 规定进行。

6.2 检验分类

检验分交收（出厂）检验和型式检验两大类。

6.2.1 交收（出厂）检验

每批产品交收（出厂）时必须检验的项目是感官品质、水分、粉末、碎茶、净含量。

6.2.2 型式检验

6.2.2.1 型式检验为本标准中要求的全部项目。

6.2.2.2 型式检验在正常生产时每年进行一次。若有下列情况之一时，也应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 当原料来源、工艺或设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构有要求时。

6.3 检验结果的判定

6.3.1 凡劣变、卫生指标不合格，则判定为不合格产品，并以一次采样为准。

6.3.2 交收（出厂）检验时，按 6.2.1 规定的检验项目，其中有一项不符合要求的产品，则判定为不合格产品。

6.3.3 型式检验时，要求中规定的各项，其中如有一项不合格的产品，则判定为不合格产品。

6.4 复检规则

对检验结果交收双方有争议时，应对留存样进行复检或同批产品包装中重新按 GB/T8302 规定加倍取样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品销售包装上的标志应清晰、醒目、持久；标签应符合 GB7718 的规定。

7.1.2 运输包装上的储运图示标志应符合 GB191 的规定,收发货标志应符合 GB6388 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装容器应用干燥、清洁、卫生、无异味的材料制成,接触茶叶的包装物应符合 GB11680 或相关食品用包装材料卫生标准规定的包装要求。

7.2.2 包装应牢固、清洁、防潮、无异味;直接接触茶叶的包装用品无荧光物,能保护茶叶品质,适于长途运输。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、干燥、卫生、无异味、无污染。

7.3.2 运输时应防雨、防潮、防曝晒。

7.3.3 装卸时应轻放轻卸,不得甩掷。

7.3.4 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存于清洁、防潮、通风、干燥、无异味的专用仓库内,仓库周围应无任何污染源。

7.4.2 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。

附录 A
(规范性附录)

A1 感官品质特征

各花色等级烘青茉莉花茶品质特征见表 A.1

A.1 烘青茉莉花茶感官品质特征

项 目	外 形				内 质			
等 级	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
毛尖	紧结肥壮、锋 苗毫显	匀整平 伏	洁净	绿润	鲜灵浓 郁持久 清幽	鲜爽醇 厚润滑	黄绿清澈 明亮	肥嫩匀 亮芽显
毛峰	紧结芽壮毫 显	匀整平 伏	洁净	绿润	鲜灵浓 郁持久 尚清幽	鲜爽醇 厚尚润 滑	黄绿清澈 明亮	肥嫩匀 亮显芽
银毫	紧结肥壮毫 显	匀整平 伏	洁净	绿润	鲜灵浓 郁持久	鲜爽醇 厚	黄绿清澈 明亮	肥嫩匀 亮
春毫	紧结细嫩显 毫	匀整平 伏	洁净	绿润	鲜灵浓 郁	鲜浓醇 厚	黄绿清澈 明亮	细嫩明 亮
香毫	紧结显毫	匀齐平 伏	洁净	绿润	鲜灵 尚浓郁	鲜浓 尚醇厚	黄绿明亮	匀嫩明 亮
特级	紧结多毫	匀齐尚 平伏	净略含 嫩筋	黄绿尚润	鲜浓	鲜浓醇	黄、明亮	嫩软匀 亮
一级	紧结有毫芽	匀整	净稍含 嫩筋	黄绿稍润	鲜尚浓	鲜尚浓	黄尚亮	软亮
二级	较紧结	匀整	尚净略 含筋梗	尚黄绿	尚鲜浓	尚醇	黄尚明	尚绿 尚柔软
三级	尚紧实	尚匀齐	略含 细梗	绿黄	尚纯浓	纯和	黄稍明	尚绿 稍软
四级	稍粗壮	尚匀	有筋梗	尚绿黄	尚浓	尚纯和	黄欠明	尚绿 稍摊展
五级	粗松	稍欠匀	稍花杂 有梗朴	绿黄稍枯	淡带粗	淡薄有 粗味	黄稍暗	粗展
六级	松扁轻飘	欠匀	含梗、 多朴片	黄稍枯	粗淡	粗淡带 涩	黄暗	粗老花 杂
碎茶	通过紧门筛 1.6mm (12 目) —0.8mm (24 目) /25.4mm ² 洁净重实的颗粒茶。							
片茶	通过紧门筛 1.6mm (12 目) —0.8mm (24 目) /25.4mm ² 轻质片状茶。							

附 录 B

(资料性附录)

烘青茉莉花茶品质感官审评及评分方法

B1 感官品质检验按 NY/T787 规定执行。

B2 感官审评因子及其权数的规定

茉莉花茶: 外形(四项): 条索 0.10 整碎 0.10 净度 0.05 色泽 0.05
内质(四项): 香气 0.30 滋味 0.25 汤色 0.05 叶底 0.10

B3 感官审评评分

B3.1 各级别最低界限基础分的规定

毛尖	120	一级	60
毛峰	110	二级	50
银毫	100	三级	40
春毫	90	四级	30
香毫	80	五级	20
特级	70	六级	10

B3.2 评分

各级级距为 10 分(每级 10 分制)。供试样对照标准实物样或文字标准要求的描述, 按附录 A 规定的各感官品质因子逐项审评, 视与本级别品质标准的符合程度评为如下档次, 并给予相应的档次分。

各因子对照本级最低界限标准所评的档次	各 档 次 给 分
高	+(7~9)
较 高	+(4~6)
稍 高	+(1~3)
相 当	0
稍 低	-(1~3)
较 低	-(4~6)
低	-(7~9)

B4 结果计算

B4.1 各因子得分(Xn)按正式计算

$$X_n = (K + m) \times W$$

式中: X_n ----- 供试样各因子得分 X₁、X₂、X₃.....X₈

K ----- 供试样该品质因子相当级别的界限基础分

m ----- 该品质因子的档次给分

W ----- 该品质因子的权数

B3.2 感官品质总得分(X) 按下式计算

$$X=X_1+X_2+\dots+X_8$$

B4 结果报告

由上述方法求得感官品质总分,其小数点后的数字按修约规定修约,并以修约后的整数报告总得分.根据总得分即可参照 B3.1 的规定判定该供试样茶的级别。

附表 B 烘青茉莉花茶感官审评

原始记录

品名						检验单号									
审评因子	权数 w	花 色		档 次		得 分		评 语							
		级 别	基础分 (k)	档 次	档次分 (m)	(k+m)×w									
外形	条索	0.10													
	整碎	0.10													
	净度	0.05													
	色泽	0.05													
内质	香气	0.30													
	滋味	0.25													
	汤色	0.05													
	叶底	0.1													
总 评															
执行标准		实物标准样 文字标准													
备 注		等 级	毛 尖	毛 峰	银 毫	春 毫	香 毫	特 级	一 级	二 级	三 级	四 级	五 级	六 级	
		基 础 分 (k)	120	110	100	90	80	70	60	50	40	30	20	10	
		档 次	高		较 高		稍高		相当		稍低		较低		低
		档 次 分 (m)	+ (7~9)		+ (4~6)		+ (1~3)		0		- (1~3)		- (4~6)		- (7~9)

审评日期

审评者