

ICS

备案号:

DB35

福 建 省 地 方 标 准

DB35/787—2007

漳平水仙茶

2007-12-24 发布

2008-01-15 实施

福建省质量技术监督局 发布

前 言

本标准的 3、4 为强制性条款，其余为推荐性条款。

漳平水仙茶标准分为三项：

——DB35/T 785—2007《漳平水仙茶 栽培管理技术规范》；

——DB35/T 786—2007《漳平水仙茶 加工技术规范》；

——DB35/ 787—2007《漳平水仙茶》。

本标准系《漳平水仙茶》，对漳平水仙茶的产品标准、技术要求、检验方法进行了规范。

本标准由福建省农业厅提出并归口。

本标准由福建省质量技术监督局批准发布。

本标准由福建省农业区划研究所、漳平市农业局、漳平市质量技术监督局、福建省农业厅市场办起草。

本标准主要起草人：范孔斌 邓长海 陈美珍 黄曦 郭力群 林赞煌 陈志平 黄佳佳。

漳平水仙茶

1 范围

本标准规定了漳平水仙茶的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于漳平水仙茶。

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。

GB2762-2005	食品中污染物限量
GB2763-2005	食品中农药最大残留限量
GB7718-2004	预包装食品标签通则
GB/T8302-2002	茶 取样
GB/T8304-2002	茶 水分测定
GB/T8306-2002	茶 总灰分测定
GB/T8311-2002	茶 粉末和碎茶含量测定
GB11680-1989	食品包装用原纸卫生标准
GB/T14487-1993	茶叶感官审评术语
SB/T10094-1992	毛茶运输包装
SB/T10095-1992	茶叶储藏养护通用技术条件
NY/T787-2004	茶叶感官审评通用方法
NY5244-2004	无公害食品 茶叶

3 技术要求

3.1 基本要求

3.1.1 品质正常，无劣变，无异味。

3.1.2 不得含有非茶类夹杂物。

3.1.3 不着色，不添加任何香味物质。

3.2 感官指标

见表 1。

表 1 感官等级与指标

级别	外形		汤色	香气	滋味	叶底
	水仙茶饼	水仙散茶				
特级	四方形，乌褐（砂）绿油润间蜜黄，红边明	紧结沉重，乌褐（砂）绿油润间蜜黄，红边明	金黄、明亮	花香显，具兰花香、清高细长或桂花香、馥郁，品种特征显	浓醇鲜爽或浓醇甘爽，品种特征显	肥厚软亮、红边鲜明、匀齐
一级	四方形，乌褐（砂）绿油润，红边显	紧结，乌褐（砂）绿油润，红边显	橙黄、明亮	花香显，清高，品种特征明	浓醇，品种特征明	肥厚黄亮、红边鲜明、匀齐
二级	四方形，乌褐较润	较紧结，乌褐较润	橙黄	清纯，带花香	醇厚	黄亮、红边较匀齐
三级	四方形，乌褐尚润	尚紧结，乌褐尚润	橙黄	纯正	醇和	尚亮、红边扩展
四级	四方形，乌褐欠润	尚紧结，稍粗，乌褐欠润	深橙黄	尚纯正	尚醇	红边扩展、欠匀齐

3.3 理化指标

水分含量 $\leq 7.5\%$ ，碎末茶含量 $\leq 8\%$ ，总灰分 $\leq 7.0\%$ 。

3.4 卫生指标

按 GB2762-2005、GB2763-2005、NY5244-2004 规定要求，相同的项目指标两者取严。见表 2。

表 2 卫生指标

项 目	指 标	采用标准
每 100 g 大肠菌群，个	≤ 300	NY5244
铅(以 Pb 计)，mg / kg	≤ 5.0	GB2762
稀土，mg / kg	≤ 2.0	GB2762
六六六，mg / kg	≤ 0.2	GB2763
滴滴涕，mg / kg	≤ 0.2	GB2763
联苯菊酯，mg / kg	≤ 5.0	NY5244
氯氰菊酯，mg / kg	≤ 0.5	NY5244
溴氰菊酯，mg / kg	≤ 5.0	NY5244
氯菊酯，mg / kg	≤ 20	GB2763
氟氰戊菊酯，mg / kg	≤ 20	GB2763

顺式氰戊菊酯, mg / kg	≤2	GB2763
乙酰甲胺磷, mg / kg	≤0.1	GB2763
乐果, mg / kg	≤0.1	NY5244
敌敌畏, mg / kg	≤0.1	NY5244
杀螟硫磷, mg / kg	≤0.5	GB2763
啶硫磷, mg / kg	≤0.2	NY5244
注: 1 根据《中华人民共和国农药管理条例》, 剧毒和高毒农药不得在茶叶生产中使用。 2 检验项目可以根据产品质量安全状况和监督抽检工作需要调整。		

3.5 净含量负偏差

漳平水仙茶定量包装净含量负偏差应符合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》的规定。

4 检验方法

4.1 取样

产品以批为单位, 同批产品的品质规格应一致, 包装、净含量应相同。取样按 GB/T8302 规定执行。

4.2 感官检验

感官审评方法按 NY/T787 规定执行, 感官审评术语按 GB/T14487 规定执行。

4.3 水分检验

按 GB/T8304 规定执行。

4.4 碎末茶检验

按 GB/T8311 规定执行。

4.5 总灰分检验

按 GB/T8306 规定执行。

4.6 卫生检验

4.6.1 铅和稀土的检验按 GB2762 规定的检验方法测定。

4.6.2 六六六、滴滴涕、乙酰甲胺磷、杀螟硫磷、氯菊酯、氰戊菊酯、顺式氰戊菊酯的检验按 GB2763 规定的检验方法测定。

4.6.3 联苯菊酯、氯氰菊酯、溴氰菊酯、乐果、敌敌畏、啶硫磷及大肠菌群的检验按 NY5244 规定的检验方法测定。

4.7 净含量负偏差检验

采用感量为 1 g 的秤、去包装后称重。

5 检验规则

5.1 检验分类

5.1.1 出厂检验。漳平水仙茶制成后须经检验合格方可出厂销售。

5.1.2 型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 正常生产满半年时；
- c) 初制加工工艺有较大改变，可能影响茶叶产品质量时。

5.2 检验项目

出厂检验和型式检验的检验项目见表 3。

表 3 检验项目表

项目名称	出厂检验	型式检验
感官指标	应检	应检
理化指标	/	应检
卫生指标	/	应检

5.3 判定规则与复检规则

- 5.3.1 感官指标、理化指标和卫生指标的每个项目均符合要求，则判定该批产品合格。
- 5.3.2 感官指标、理化指标和卫生指标中有一个项目不符合要求，则判定该批产品不合格。
- 5.3.3 对不合格批的不合格项目应对留存样或按 4.1 的规定加倍抽样复检、复检后合格者判为合格品，复检后仍不合格者判为不合格品。

6 标签、包装、运输与贮存

6.1 标签

包装袋内外均应放有标明品种、等级、净含量、产地、生产日期、保质期、标准号等内容的标签，标签应符合 GB7718 要求。

6.2 包装

包装按 SB/T10094 规定执行。包装用纸必须符合 GB11680 要求。

6.3 运输

- 6.3.1 装运茶叶的运输工具，应干燥、清洁、无毒、无异味。
- 6.3.2 严禁与有毒、有异味、潮湿、有污染的物品混装混运。
- 6.3.3 茶叶在运转过程中，必须有防潮、防雨、防晒的设施，中转途中不得与潮湿地面接触。
- 6.3.4 茶叶装卸时，应轻搬、轻放，防止包装破损。
- 6.3.5 茶叶搬运，一般不得在雨天进行，如遇特殊情况，须用防雨布严密遮盖和防护。

6.4 贮藏

贮藏按 SB/T10095 规定执行。
