

安 徽 省 地 方 标 准

DB34/T 586—2025

代替 DB34/T 586-2006

桐城小花茶

Tongcheng xiaohua tea

2025 - 05 - 06 发布

2025 - 06 - 06 实施

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 DB34/T 586-2006《桐城小花茶》，与 DB34/T 586-2006 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术内容变化如下：

- a) 修改了桐城小花茶的定义：规定了原料生产区域、品种和加工工艺（见 3.1，2006 年版的 3）；
- b) 修改了产品分级和鲜叶质量指标：删除了分级中的三级、更改了各级别鲜叶质量表述、增加了原料的叶色和实物标准样的制备要求（见 4.1、4.2，2006 年版的 4.2.1、4.2.2）；
- c) 增加了鲜叶处理要求（见 5.1）；
- d) 增加了加工工艺要求（见 5.2）；
- e) 修改了感官指标表述（见 5.4，2006 年版的 4.3）；
- f) 提高了水浸出理化指标的要求（见 5.5，2006 年版的 4.4）；
- g) 修改了感官品质的试验方法（见 6.2 和 2006 年版的 5.2）；
- h) 修改了理化指标中水分、总灰分的试验方法（见 6.1.1、6.3.3，2006 年版的 5.3.1、5.3.3）；
- i) 修改了卫生指标的试验方法（见 6.4，2006 年版的 5.4）；
- j) 修改了包装要求（见 8.2，2006 年版的 7.2.2）；
- k) 修改了贮存要求（见 8.4，2006 年版的 7.4）。

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识别专利的责任。

本文件由桐城市茶叶发展中心提出。

本文件由安徽省农业农村厅归口。

本文件起草单位：桐城市茶叶发展中心、桐城市茶业协会、安徽省农机安全监理总站、桐城市唐湾镇农业农村发展中心、桐城市云上杨头有机茶业有限公司。

本文件主要起草人：徐尚德、吴利苹、王小军、吴文丹、齐汪林、刘可计、汪令建、刘胜权、张柏林、崔高升、王博文。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2006 年首次发布为 DB34/T 586—2006，2025 年第一次修订。

桐城小花茶

1 范围

本文件规定了桐城小花茶的分级与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于桐城小花茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
GB/T 8305 茶 水浸出物测定
GB/T 8310 茶 粗纤维测定
GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
GB/T 14456.3 绿茶 第3部分：中小叶种绿茶
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
GB/T 30375 茶叶贮存
GB/T 31748 茶鲜叶处理要求
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

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

桐城小花茶 tongcheng xiaohua tea

选用桐城市西北部山区村种植的本地群体种或适制的无性系品种茶树鲜叶，经摊放、杀青、做形、初烘、复烘、提香等工艺制成的烘青绿茶。

4 分级与实物标准样

4.1 分级

设特一级、特二级、一级、二级 4 个级别。

4.2 实物标准样

按 GB/T 18795 的规定执行，设特二级、二级两个实物标准样，标准样每 3 年更换 1 次。

5 要求

5.1 鲜叶

鲜叶质量要求按表1 的规定执行，鲜叶的处理应符合 GB/T 31748 的规定。

表1 鲜叶质量指标

级 别	鲜叶嫩度及组成比例	鲜叶质量	叶色
特一级	一芽一叶初展 $\geq 70\%$	芽头壮实、匀齐	嫩黄绿
特二级	一芽一叶 $\geq 70\%$	芽头较壮、匀齐	嫩绿
一 级	一芽二叶初展 $\geq 70\%$	芽叶完整、较匀齐	黄绿
二 级	一芽二叶 $\geq 70\%$	芽叶完整	绿

5.2 加工工艺

鲜叶摊放→杀青→做形（理条）→初烘→摊凉→复烘→摊凉→提香。

5.3 成品茶基本要求

符合 GB/T 14456.3 的规定。

5.4 感官指标

各等级茶叶感官指标应符合表2 的规定。

表2 桐城小花茶感官指标

级别	外 形	内 质			
		香 气	滋 味	汤 色	叶 底
特一级	挺直微扁，翠绿鲜活，匀齐	鲜嫩高长	鲜爽 回甘	嫩绿 明亮	嫩黄绿明亮 匀齐
特二级	挺直微扁，翠绿较润，匀整	嫩香持久	鲜醇 回甘	嫩绿 亮	嫩绿明亮 匀整
一级	兰花状，翠绿，匀整	清香持久	鲜醇	黄绿 亮	绿亮 较匀
二级	兰花状，绿润，较匀整	清香	醇厚	黄绿 较亮	黄绿 较匀亮

5.5 理化指标

应符合表3 规定。

表3 理化指标

项 目	指 标
水分/%（质量分数）	≤ 6.5
总灰分/%（质量分数）	≤ 6.5
碎末茶/%（质量分数）	≤ 4.0
水浸出物/%（质量分数）	≥ 38.0
粗纤维/%（质量分数）	≤ 14.0

5.6 卫生指标

5.6.1 污染物限量指标应符合 GB 2672 的规定。

5.6.2 农药残留限量指标应符合 GB 2673 的规定。

5.7 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

6 试验方法

6.1 取样和样品制备

按 GB/T 8302 和 GB/T 8303 的规定执行。

6.2 感官品质

按 GB/T 23776 的规定执行。

6.3 理化指标

6.3.1 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。

6.3.2 总灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。

6.3.3 碎末茶检验按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3.4 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。

6.3.5 粗纤维检验按 GB/T 8310 的规定执行。

6.4 卫生指标

按 GB 2672 和 GB 2673 的规定执行。

6.5 净含量检验

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 批次

产品以批为单位，同批产品的等级和包装应一致。

7.2 出厂检验

7.2.1 出厂（交货）检验内容为感官品质、水分、碎末茶、净含量和包装标签。

7.2.2 每批产品出厂（交货）前，生产单位应按本标准进行检验，经检验合格，并附有合格证的产品方可出厂。

7.3 型式检验

有下列情形之一时，应对产品质量进行型式检验：

- a) 投产后，如原料、工艺、机具有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 前后两次抽样检验结果有较大差异时；
- c) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果全部符合本标准规定技术要求的判定为合格。

7.4.2 凡劣变、有污染、有添加剂或卫生指标、理化指标任一项不符合规定的产品，均判为不合格。

7.4.3 分级和感官指标不符合判定级别的则降级处理。

7.4.4 型式检验时，技术要求规定的各项检验中如有一项不符合要求的产品，均判为不合格。

7.5 复检

对检验结果有争议时，应对留存样进行复检，或在同批产品中由争议双方重新按 GB/T 8302 规定加倍抽样，对争议项目进行复检，以复检结果为准。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

应符合 GB/T 1070 和 GB 23350 的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防雨、防晒；装卸时轻装轻放，防撞击、防重压；严禁与有毒、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。
