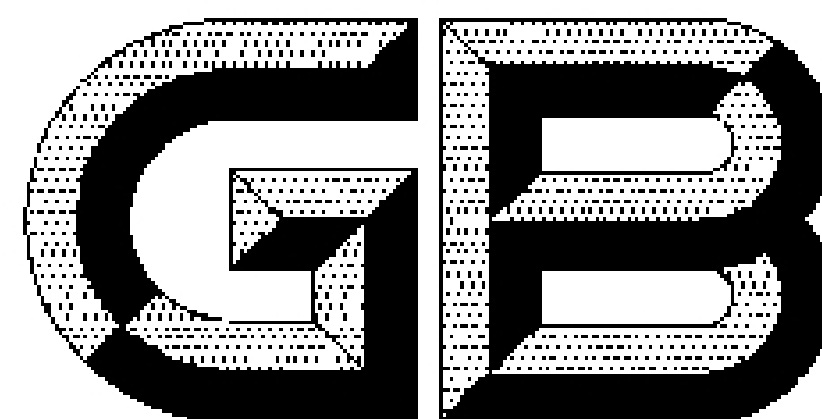




中华人民共和国国家标准

GB/T 30357.4—2015

乌龙茶 第4部分：水仙

Oolong tea—Part 4: Shuixian

2015-07-03 发布

2015-11-02 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

GB/T 30357《乌龙茶》分为以下几个部分：

- 第 1 部分：基本要求；
- 第 2 部分：铁观音；
- 第 3 部分：黄金桂；
- 第 4 部分：水仙；
- 第 5 部分：肉桂；
- 第 6 部分：单枞；
- 第 7 部分：佛手；
- 第 8 部分：大红袍；
-

本部分为 GB/T 30357 的第 4 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本部分由中华全国供销合作总社提出。

本部分由全国茶叶标准化技术委员会(SAC/TC 339)归口。

本部分起草单位：福建农林大学、武夷星茶业有限公司、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、国家茶叶质量监督检验中心(福建)、福建九峰农业发展有限公司、广东宏伟集团有限公司、福建省安溪县雾山茶业有限公司。



本部分主要起草人：孙威江、陈泉宾、黄伙水、翁昆、薛志慧、李方、林锻炼、陈磊、朱文伟、陈伟乔。

乌龙茶

第 4 部分：水仙

1 范围

GB/T 30357 的本部分规定了水仙的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本部分适用于以水仙品种的叶子、驻芽和嫩梢为原料，依次经适度萎凋、做青、杀青、揉捻、烘干等独特工序加工而成的、具有特定品质特征的乌龙茶。

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 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定

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 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 14487 茶叶感官评审术语

GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30357.1 乌龙茶 第 1 部分：基本要求

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〔2005〕第 75 号令)

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〔2009〕第 123 号令)

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

水仙 Shuixian

以山茶属茶种茶树[*Camellia sinensis* (L.) O.Kuntze]水仙品种的叶子、驻芽、嫩茎为原料,经适度萎凋、做青、杀青、揉捻、烘干等独特工序加工而成水仙茶叶产品,简称水仙。

4 产品分类与实物标准样

4.1 产品分类

水仙产品分为条形水仙和紧压形水仙。

4.2 实物标准样

各品种、各等级均设实物标准样,每 3 年换样一次,实物标准样的制备应符合 GB/T 18795 的规定。



5 要求

5.1 基本要求

符合 GB/T 30357.1 的要求,具有正常的色、香、味,无异味,无异嗅,无劣变。不含有非茶类物质,不着色,无任何添加剂。

5.2 感官指标

5.2.1 条形水仙感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 条形水仙感官品质要求

级别	项 目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
特级	壮结	匀整	洁净	乌油润	浓郁或清长	鲜醇浓爽或醇厚甘爽	橙黄明亮	肥厚软亮
一级	较壮结	匀整	匀净	较乌润	清香	较醇厚尚甘	橙黄清澈	尚肥厚软亮
二级	尚紧结	尚匀整	尚匀净	尚油润	清纯	尚浓	橙红	尚软亮
三级	粗壮	稍整齐	带细梗轻片	乌褐	纯和	稍淡	深橙红稍暗	欠亮

5.2.2 紧压形水仙茶感官指标应符合表 2 的规定。

表 2 紧压形水仙感官品质要求

级别	项 目					
	外形	内质				
		香气	滋味	汤色	叶底	
特级	四方形或其他形状,平整,乌褐、绿油润	清高花香显	浓醇甘爽	橙黄明亮	肥厚明亮	
一级	四方形或其他形状,平整,较乌褐、绿油润	清高	浓醇尚甘	尚橙黄明亮	尚肥厚明亮	

表 2（续）

级别	项 目				
	外形	内 质			
		香气	滋味	汤色	叶底
二级	四方形或其他形状,较平整,乌褐稍润	清纯	醇和	橙黄	稍黄亮
三级	四方形或其他形状,较平整,乌褐	纯正	尚醇和	橙红	稍暗

5.3 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目		指 标	
		条形水仙	紧压水仙
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)/%	≥	32	
碎茶(质量分数)/%	≤	16	—
粉末(质量分数)/%	≤	1.3	—

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

感官品质检验按 GB/T 23776 的规定执行。

6.2 理化指标

6.2.1 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.2.2 水分检验按 GB/T 8304 的规定执行。

6.2.3 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。

6.2.4 总灰分检验按 GB/T 8306 的规定执行。

6.2.5 碎茶检验按 GB/T 8311 的规定执行。

6.2.6 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3 卫生指标

6.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。

6.3.2 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 取样

7.1.1 取样以“批”为单位,同一批投料生产、同一条生产线、同一班次生产加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次,同批产品的品质和规格一致。

7.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

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、碎茶、粉末和净含量。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为第 5 章要求中的全部项目,检验周期每年 1 次。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 如原料有较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 生产地址、生产设备或生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 停产 1 年及以上恢复生产时;
- d) 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

按第 5 章要求的项目,任一项不符合规定的产品均判为不合格产品。

7.4 复验

对检验结果有争议时,应对留存样或同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样进行不合格项目的复验,以复验结果为准。

8 标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

产品的标志应符合 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》的要求。

8.2 包装

应符合 GH/T 1070 的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施。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。
