



中华人民共和国国家标准

GB/T 30357.2—2013

乌龙茶 第2部分：铁观音

Oolong tea—Part 2: Tieguanyin

2013-12-31 发布

2014-06-22 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 2 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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：国家茶叶质量监督检验中心(福建)、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、福建农林大学、福建八马茶业有限公司、华祥苑茶业股份有限公司、福建省感德龙馨茶业有限公司、福建日春茶业有限公司、福建省安溪茶厂有限公司、武夷星茶业有限公司、福建安溪八龙国际茶城有限公司、泉州出入境检验检疫局综合技术服务中心。

本部分主要起草人：林锻炼、翁昆、张雪波、陈磊、孙威江、林荣溪、陈文钦、黄伙水、陈泉宾、林先滨、杨松伟、王启灿、林为棒。



乌龙茶 第2部分：铁观音

1 范围

GB/T 30357 的本部分规定了铁观音产品的分类与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本部分适用于以铁观音品种的叶、驻芽、嫩梢为原料，依次经萎凋、做青、杀青、揉捻（包揉）、烘干等独特工艺过程制成的初制茶（或称毛茶）和经整形、归类等工艺制成的精制茶（或称成品茶）。

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 茶叶感官审评术语
GB/T 23776 茶叶感官审评方法
GH/T 1070 茶叶包装通则
GH/T 1071 茶叶贮存通则
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

 **铁观音 Tieguanyin**

以铁观音茶树品种的叶、驻芽、嫩梢为原料，依次经萎凋、做青、杀青、揉捻（包揉）、烘干等独特工艺过程制成的铁观音茶叶产品。

4 产品分类与实物标准样

4.1 产品分类

4.1.1 清香型铁观音

以铁观音毛茶为原料,经过拣梗、筛分、风选、文火烘干等特定工艺过程制成,外形紧结、色泽翠润、香气清高、滋味鲜醇。

4.1.2 浓香型铁观音

以铁观音毛茶为原料,经过拣梗、筛分、风选、烘焙等特定工艺过程制成,外形壮结、色泽乌润、香气浓郁、滋味醇厚。

4.2 实物标准样

各品种、各等级均设实物标准样,有效期为 3 年。

5 要求

5.1 基本要求

品质正常,无异味,无异臭,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 清香型铁观音各级感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 清香型铁观音感官指标

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	紧结、重实	匀整	洁净	翠绿润、砂绿明显	清高、持久	清醇鲜爽、音韵明显	金黄带绿、清澈	肥厚软亮、匀整
一级	紧结	匀整	净	绿油润、砂绿明	较清高持久	清醇较爽、音韵较显	金黄带绿、明亮	较软亮、尚匀整
二级	较紧结	尚匀整	尚净、稍有细嫩梗	乌绿	稍清高	醇和、音韵尚明	清黄	稍软亮、尚匀整
三级	尚结实	尚匀整	尚净、稍有细嫩梗	乌绿、稍带黄	平正	平和	尚清黄	尚匀整

5.2.2 浓香型铁观音各级感官指标应符合表 2 的要求。

表 2 浓香型铁观音感官指标

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	紧结、重实	匀整	洁净	乌油润、砂绿显	浓郁	醇厚回甘、音韵明显	金黄、清澈	肥厚、软亮匀整、红边明
一级	紧结	匀整	净	乌润、砂绿较明	较浓郁	较醇厚、音韵明	深金黄、明亮	较软亮、匀整、有红边
二级	稍紧结	尚匀整	较净、稍有嫩梗	黑褐	尚清高	醇和	橙黄	稍软亮、略匀整
三级	尚紧结	稍匀整	稍净、有嫩梗	黑褐、稍带褐红点	平正	平和	深橙黄	稍匀整、带褐红色
四级	略粗松	欠匀整	欠净、有梗片	带褐红色	稍粗飘	稍粗	橙红	欠匀整、有粗叶及褐红叶

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
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 取样按 GB/T 8302 的规定执行。
- 6.2 感官品质检验按 GB/T 23776 的规定执行。

- 6.3 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。
- 6.4 水分检验按 GB/T 8304 的规定执行。
- 6.5 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。
- 6.6 总灰分检验按 GB/T 8306 的规定执行。
- 6.7 碎茶检验按 GB/T 8311 的规定执行。
- 6.8 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。
- 6.9 污染物限量检验按 GB 2762 规定的检验方法执行。
- 6.10 农药残留限量检验按 GB 2763 规定的检验方法执行。
- 6.11 净含量检验按 JJF 1070 规定的检验方法执行。



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生产批次,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,检验周期每年一次。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) 停产半年以上恢复生产时;
- 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

- 7.3.1 如基本要求、感官指标、理化指标、卫生指标、净含量符合第 5 章的要求,则判定该批产品合格。
- 7.3.2 卫生指标的任一项不符合本部分要求,则判定该批产品不合格。
- 7.3.3 感官指标、理化指标和净含量允许短缺量任一项目首检不符合本部分要求时,可用备用样对不符合检测项目进行复检。若复检结果符合本部分要求,则判定该批产品合格,若复检结果有一项不符合本部分要求,则判定该批产品不合格。
- 7.3.4 对检验结果有异议时,可依相关规定选定检验机构,用备用样品对所争议的项目进行复检,以复检结果为准。

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》的规定。

8.2 包装

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

产品应在包装状态下贮存于清洁、干燥、无异气味的专用仓库中,按 GH/T 1071 的规定执行。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。仓库周围应无异气污染。

GB/T 30357.2—2013《乌龙茶 第 2 部分:铁观音》
国家标准第 1 号修改单

本修改单经国家标准化管理委员会于 2016 年 1 月 21 日批准,自 2016 年 4 月 26 日起实施。

一、增加条款:“4.1.3 陈香型铁观音

以铁观音毛茶为原料,经过拣梗、筛分、拼配、烘焙、贮存 5 年以上等独特工艺制成的具有陈香品质特征的铁观音产品。”

二、增加条款:“5.2.3 陈香型铁观音各级感官指标应符合表 3 的要求。”

表 3 陈香型铁观音感官指标

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	紧结	匀整	洁净	乌褐	陈香浓	醇和回甘、有音韵	深红清澈	乌褐柔软、匀整
一级	较紧结	较匀整	洁净	较乌褐	陈香明显	醇和	橙红清澈	较乌褐柔软、较匀整
二级	稍紧结	稍匀整	较洁净	稍乌褐	陈香较明显	尚醇和	橙红	稍乌褐、稍匀整

原标准中表 3 改为表 4。

