



中华人民共和国国家标准

GB/T 14456.1—2008
代替 GB/T 14456—1993

绿茶 第1部分：基本要求

Green tea—Part 1: Basic requirements

2008-05-04 发布

2008-10-01 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 14456《绿茶》分为如下几个部分：

- 第 1 部分：基本要求；
- 第 2 部分：大叶种绿茶；

.....

本部分为 GB/T 14456 的第 1 部分，代替 GB/T 14456—1993《绿茶》。与 GB/T 14456—1993 的主要差异如下：

- a) 修改了标准的名称；
- b) 修改和调整了标准的总体结构和编排格式；
- c) 删去了具体产品的品名、花色、等级和附录 A；
- d) 水浸出物、水溶性灰分、水溶性灰分碱度、酸不溶性灰分、粗纤维定为参考指标，删去了附录 B；
- e) 用 GB 2762《食品中污染物限量》和 GB 2763《食品中农药最大残留限量》代替 GB 9679《茶叶卫生标准》；
- f) 增加了对定量包装商品的净含量要求。

本部分由中华全国供销合作总社提出并归口。

本部分起草单位：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院。

本部分主要起草人：翁昆、沈红、赵玉香。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 14456—1993。

绿茶 第1部分:基本要求

1 范围

GB/T 14456 的本部分规定了绿茶的分类、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本部分适用于以茶树(*Camellia sinensis* L. O. kunts)的芽、叶、嫩茎为原料,经杀青、揉捻、干燥等工序制成的绿茶。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过 GB/T 14456 的本部分的引用而成为本部分的条款。凡是注明日期的引用文件,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部分,然而,鼓励根据本部分达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注明日期的引用文件,其最新版本适用于本部分。

- GB/T 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 7718 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 8307 茶 水溶性灰分和水不溶性灰分测定
 - GB/T 8308 茶 酸不溶性灰分测定
 - GB/T 8309 茶 水溶性灰分碱度测定
 - GB/T 8310 茶 粗纤维测定
 - GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
 - SB/T 10035 茶叶销售包装通用技术条件
 - SB/T 10037 红茶、绿茶、花茶运输包装
 - SB/T 10157 茶叶感官审评方法
- 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

3 产品分类

绿茶产品根据加工工艺的不同,分为炒青绿茶、烘青绿茶、蒸青绿茶和晒青绿茶。

4 要求

4.1 感官要求

- 4.1.1 各品名、花色、等级的产品应符合该产品标准。
- 4.1.2 品质正常,无异味、无异嗅、无劣变。
- 4.1.3 不得含有非茶类夹杂物,不着色、无任何添加剂。

4.2 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标			
	炒青绿茶	烘青绿茶	蒸青绿茶	晒青绿茶
水分(质量分数)/%	7.0			9.0
总灰分(质量分数)/%	7.5			
碎末茶(质量分数)/%	6.0			
水浸出物(质量分数)/%	34.0			
粗纤维(质量分数)/%	16.0			
酸不溶性灰分(质量分数)/%	1.0			
水溶性灰分,占总灰分(质量分数)/%	45.0			
水溶性灰分碱度(以 KOH 计)(质量分数)/%	≥1.0 ^a ; ≤3.0 ^a			
注: 水浸出物、水溶性灰分、水溶性灰分碱度、酸不溶性灰分、粗纤维为参考指标。				
^a 当以每 100 g 磨碎样品的毫克分子表示水溶性灰分碱度时,其限量为:最小值 17.8,最大值 53.6。				

4.3 卫生指标

- 4.3.1 污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。
- 4.3.2 农药残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。
- 4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

- 5.1 取样按 GB/T 8302 的规定执行。
- 5.2 感官品质检验按 SB/T 10157 的规定执行。
- 5.3 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。
- 5.4 水分检验按 GB/T 8304 的规定执行。
- 5.5 总灰分检验按 GB/T 8306 的规定执行。
- 5.6 碎末茶检验按 GB/T 8311 的规定执行。
- 5.7 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。
- 5.8 水溶性灰分检验按 GB/T 8307 的规定执行。
- 5.9 水溶性灰分碱度检验按 GB/T 8309 的规定执行。
- 5.10 酸不溶性灰分检验按 GB/T 8308 的规定执行。
- 5.11 粗纤维检验按 GB/T 8310 的规定执行。
- 5.12 卫生指标检验按 GB 2762 和 GB 2763 的规定执行。

6 检验规则

- 6.1 取样
 - 6.1.1 取样以“批”为单位,同一批投料生产、同一班次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。
 - 6.1.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

6.2 检验

6.2.1 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、碎末茶和净含量。

6.2.2 型式检验

型式检验项目为本部分第4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) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大出入时;
- c) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

6.3 判定规则

按第4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。

6.4 复验

对检验结果有争议时,应对留存样或在同批产品中重新按 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。

7 标志标签、包装、运输和贮存

7.1 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 的规定。

7.2 包装

销售包装应符合 SB/T 10035 的规定。运输包装应符合 SB/T 10037 的规定。

7.3 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、防曝晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 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。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。仓库周围应无异气污染。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
绿茶 第 1 部分:基本要求
GB/T 14456.1—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街 16 号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 8 千字
2008 年 6 月第一版 2008 年 6 月第一次印刷

*

书号: 155066 · 1-31733

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



GB/T 14456.1—2008