

ICS 67.140.10  
X 55

# DB42

## 湖北省地方标准

DB42/T 292—2004

### 圣水毛尖

Shengshui Maojian



2004-09-29 发布

2004-10-01 实施

湖北省质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准的附录A、附录B为规范性附录。

本标准由湖北省农业厅提出并归口。

本标准由湖北省农业科学院果茶蚕桑研究所、竹山县茶叶领导小组办公室负责起草。

本标准主要起草人：龚自明、潘 亮、龚文林、范立功、杨朝基、陈敦桥、邬定喜、王兴明。

本标准于2004年9月29日首次发布。

# 圣水毛尖

## 1 范围

本标准规定了圣水毛尖的定义、要求、试验方法、检验规则、包装、标志、运输、贮存。  
本标准适用于湖北省竹山县生产的圣水毛尖茶。

## 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。

- GB/T 191—2000 包装储运图示标志
- GB/T 4789.3—2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 5009.12—2003 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.20—2003 食品中有机磷农药残留量的测定方法
- GB/T 5009.57—2003 茶 卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.146—2003 食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8302—2002 茶 取样
- GB/T 8303—2002 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量的测定
- GB/T 8304—2002 茶 水分测定
- GB/T 8305—2002 茶 水浸出物测定
- GB/T 8306—2002 茶 总灰分的测定
- GB/T 8310—2002 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311—2002 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 8313—2002 茶 茶多酚测定
- GB/T 8314—2002 茶 游离氨基酸测定
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- NY/T 787—2004 茶叶感官审评通用方法

## 3 定义

下列定义适用于本标准。

**圣水毛尖** Shengshui Maojian

在湖北省竹山县地域范围内种植的茶树[*Camellia sinensis* (L) Kuntze]伸展出的幼嫩芽叶，经采摘后再通过摊青、杀青等传统工艺与现代先进技术相结合加工而成的，可供直接冲泡饮用的，其鲜叶要求、工艺要求、产品要求及其它要求符合本标准范围内的茶叶。

## 4 要求

### 4.1 基本要求

4.1.1 各级圣水毛尖品质应正常、洁净，无劣变异味。

4.1.2 茶叶不得含有非茶类夹杂物。各级圣水毛尖不能相互混杂，等级纯度应达到95%以上。

4.1.3 保存实物标准样，每年更换一次。

#### 4.2 感官指标

各级别圣水毛尖感官指标见表1的规定。

表1 圣水毛尖各级别感官指标

项 目	分 级					
	特一（或5A； 5★；金色5A； 金色5★）	特二（或4A； 4★；银色5A； 银色5★）	一级（或3A； 3★；黄色5A； 黄色5★）	二级（或3A； 3★；绿色5A； 绿色5★）	三级（或3A； 3★；红色5A； 红色5★）	
外形	条索	细嫩、圆直、 匀齐、披毫	细嫩紧秀、 匀整、显毫	细嫩、匀净、 显毫	细秀尚匀净、 有毫	紧细欠匀净， 带粗条
	色泽	嫩绿油润	绿 润	尚绿润	尚绿稍润	深绿欠润
内 质	香气	鲜嫩清高	鲜嫩或嫩栗香	嫩香或嫩栗香	清香或栗香	纯 正
	滋味	鲜嫩爽口	鲜醇爽口	鲜醇尚爽	醇厚尚爽	醇 厚
	汤色	嫩绿明亮	嫩绿亮	嫩绿尚亮	黄绿亮	黄绿尚亮
	叶底	嫩绿明亮、匀齐	嫩绿明亮、匀整	绿亮尚匀整	黄绿尚亮、 尚 匀	黄绿欠匀

#### 4.3 理化指标

圣水毛尖理化指标见表2。

表2 圣水毛尖理化指标

项 目	水 分	总灰分	游离氨基酸		粉 末	碎 茶	粗纤维	水浸出物
			特一、特二	一、二、三级				
指 标(%)	≤6.5	≤6.0	≥2.0	≥1.0	≤1.0	≤2.0	≤13.5	≥36.0

#### 4.4 安全指标

圣水毛尖安全指标见表3。

表3 圣水毛尖安全指标

项 目	指 标	备 注
铅(以Pb计), mg/kg	≤5.0	
联苯菊酯 (biphenrin), mg/kg	≤5.0	
氯氰菊酯 (cypermethrin), mg/kg	≤0.5	
溴氰菊酯 (deltamethrin), mg/kg	≤5.0	
乐果 (dimethoate), mg/kg	≤0.1	
敌敌畏 (dichlorovos), mg/kg	≤0.1	
杀螟硫磷 (fenitrothion), mg/kg	≤0.5	
啶硫磷 (quinalphos), mg/kg	≤0.2	
每100g抽检茶样含大肠菌群数 (coliform bacteria), 个	≤300	
其他化学农药, mg/kg	—	视需要检测

注：1. 根据《中华人民共和国农药管理条例》，禁用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进行调整。

## 5 试验方法

### 5.1 取样方法

按 GB/T 8302—2002 的规定执行。

### 5.2 感官指标检验

按 NY/T 787 的规定执行。

### 5.3 理化指标检测

#### 5.3.1 磨碎试样的制备及其干物质含量测定

### 5.4 按 GB/T 8303—2002 规定执行。

#### 5.4.1 水分测定

按 GB/T 8304—2002 的规定执行。

#### 5.4.2 水浸出物测定

按 GB/T 8305—2002 的规定执行。

#### 5.4.3 总灰分测定

按 GB/T 8306—2002 的规定执行。

#### 5.4.4 粗纤维测定

按 GB/T 8310—2002 的规定执行。

#### 5.4.5 粉末和碎茶含量测定

按 GB/T 8311—2002 的规定执行。

#### 5.4.6 游离氨基酸含量测定

按 GB/T 8314—2002 的规定执行。

### 5.5 安全指标检测

#### 5.5.1 茶叶卫生标准分析

按 GB/T 5009.57—2003 的规定执行。

#### 5.5.2 铅的检测

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

#### 5.5.3 联苯菊酯、氯氰菊酯和溴氰菊酯检测

按 GB/T 5009.146 的规定执行。

#### 5.5.4 乐果、敌敌畏、杀螟硫磷和啶硫磷检测

按 GB/T 5009.20 的规定执行。

#### 5.5.5 大肠菌群测定

按 GB 4789.3 的规定执行。

### 5.6 净含量检测

用感量为 1g 的称称取除去包装的产品，与产品标示值对照进行。

### 5.7 包装标签检验

按 GB 7718 的规定执行。

## 6 检验规则

产品检验分出厂检验、型式检验。

### 6.1 出厂检验

6.1.1 每批产品出厂前应进行检验，检验合格并附有合格证的产品方可出厂。

6.1.2 出厂检验项目为感官品质、水分、粉末、净含量和包装标签。

6.1.3 安全指标为出厂定期抽检项目。

6.1.4 总灰分、水浸出物、游离氨基酸、粗纤维、碎茶为出厂抽检项目。

## 6.2 型式检验

6.2.1 型式检验是对产品质量进行全面考核。有下列情形之一者，应对产品质量进行型式检验：

- a) 原料、工艺、机械等因人为或自然因素使生产环境发生较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- c) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时。

6.2.2 型式检验即对本标准规定的全部要求进行检验。

6.2.3 检验样品在出厂检验合格的产品中抽取。

## 6.3 检验结果判定

6.3.1 检验结果全部符合本标准规定技术要求的产品，则判该批产品为合格。

6.3.2 凡劣变、污染、有异气味或卫生指标中有一项不符合技术要求的产品，则判该批产品为不合格。

6.3.3 出厂检验时，按 6.1.2 条规定的检验项目进行检验，其中有一项检验不合格，均判为不合格产品。

6.3.4 型式检验时，技术要求规定的各项检验，其中有一项不符合技术要求的产品，均判为不合格产品。

## 6.4 复检

6.4.1 对检验结果产生异议时，应对留存样进行复检，或在同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样，对不合格的项目进行复检，以复检结果为准。

6.4.2 供需双方对产品质量发生异议时，可由双方协商解决或由法定质量监督机构进行仲裁检验。

## 7 包装、标志、运输、贮存

### 7.1 包装

7.1.1 包装用纸应符合 GB 11680 的规定。

7.1.2 用规格、整洁、美观且不影响茶叶品质的材料包装。

7.1.3 各种包装物（包括纸箱、纸盒、铝膜复合袋、听装易拉罐、铁听等）应无异味，封口严密，防潮、防氧化、防阳光直射和辐射，清洁卫生，牢固美观，无锈斑。

7.1.4 包装净含量允差应符合表 4 规定。

表4 圣水毛尖包装净含量负偏差

净含量	负偏差	
	占净含量的百分比 /%	质量 /g
5g~50g	9.0	—
50g~100g	—	4.5
100g~200g	4.5	—
200g~300g	—	9.0
300g~500g	3.0	—
500g~1000g	—	15
1kg~10kg	1.5	—
10kg~15kg	—	150
15kg~25kg	1.0	—

### 7.2 标志

标志要求醒目、整齐、规范、清晰、持久，并印有完整的产品标签，标签应标明以下内容：

- a) 产品名称；
- b) 质量等级；
- c) 净含量；

- d) 商标;
- e) 执行标准代码;
- f) 生产日期;
- g) 保质期;
- h) 生产单位;
- i) 厂(场)址;
- j) 电话;
- k) 邮政编码等中文标签内容。包装标签应符合 GB 7718 的规定。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、卫生、干燥、无异味、无污染,运输时应防曝晒、防潮、防雨,装卸时轻放,严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.3.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191—2000 规定。

### 7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、防潮、防高温、无异味的专用仓库内,应保持干燥、避光,严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存。进入高温天气季节,产品应进冷藏保鲜库,冷藏温度应控制在 5℃ 以下,相对湿度在 50% 以下。

7.4.2 自产品生产之日起,保质期为 12 个月。

DB42/T292

DB42/T292—2204