DB52

贵州省地方标准

DB52/T 1358—2018

贵州抹茶

Guizhou Matcha

2018-10-18 发布

2019-01-01 实施

贵州省质量技术监督局

发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 原料（鲜叶）及采运要求	2
5 产品要求	2
6 加工要求	4
7 检验方法	4
8 检验规则	4
9 标志标签、包装、运输和贮存	5

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》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。

本标准由贵州省农业委员会提出。

本标准由贵州省质量技术监督局归口。

本标准起草单位：贵州省绿茶品牌发展促进会、贵州贵茶有限公司、贵州省茶产业发展联席会议办公室、铜仁市农业委员会、贵州铜仁贵茶茶业股份有限公司、铜仁市茶叶行业协会、贵阳市花溪区市场监督管理局、安顺御茶村茶业有限责任公司。

本标准主要起草人：韦勇、徐嘉民、雷睿勇、胡清爽、白志文、罗洪祥、马芝新、牟春林、王志、范仕胜、侯文霞、周宇、沈连浩、汪璐、肖楚、张明生、魏建伟、姜艳艳、邵亦俊、闵弟春、张廷宏、韦祖红、肖艳琴、田小青、张光宇、唐伟、李元、吴远卒、张梦婷、杨娣。

贵州抹茶

1 范围

本标准规定了贵州抹茶的术语和定义、原料（鲜叶）及采运要求、产品要求、加工要求、检验方法、检验规则及标志标签、包装、运输与贮存等要求。

本标准适用于贵州抹茶。

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，仅所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/T191 包装运输图示标志
- 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 食品中农药残留最大限量
- 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 预包装食品标签通则
- GB/T 8302 茶 取样
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件
- GB/T 18797 茶叶感官审评室基本条件
- GB/T 23193 茶叶中茶氨酸的测定 高效液相色谱法
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 34778 抹茶
- 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
- 原国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
- 原国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令《食品标识管理规定》

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

贵州抹茶 Guizhou Matcha

贵州境内生产，选用适制碾茶的茶树品种、采用覆盖栽培的茶树鲜叶，经蒸气杀青、未经揉捻、以辐射热方式干燥制成的叶片为原料，经研磨工艺加工而成的微粉状茶产品，具有色鲜绿、覆盖香、清爽味的特征。

3.2 覆盖香 aroma of shaded tea

茶树经遮荫覆盖后加工制作成的抹茶产品所特有的鲜香细腻或有海苔香的特征香气。

4 原料（鲜叶）及采运要求

4.1 原料（鲜叶）要求

原料（鲜叶）要求应符合表1规定。

表1 原料（鲜叶）要求

嫩度	一芽 3~5 叶或同等嫩度的开面叶，叶片柔软，色泽浓绿，嫩度基本一致，避免老梗、老片。
匀度	长度基本一致、颜色均匀。
净度	同批加工茶树品种相同，不得有非茶类夹杂物。
新鲜度	茶青浓绿鲜活，无红梗红叶。

4.2 采运要求

采摘过程中避免茶青在阳光下暴晒，遮阳网应即揭即采，鲜叶置于阴凉处，避免烧青或色泽变化，及时摊晾，分批分次及时采摘和运输，避免紧压。

5 产品要求

5.1 基本要求

- 5.1.1 应具有贵州抹茶的品质特征。
- 5.1.2 无非茶类夹杂物。
- 5.1.3 不着色，无添加。

5.2 产品分级与感官品质

贵州抹茶分为三个等级：特级、一级、二级，感官品质应符合表2规定。

表2 感官品质要求

级别	外形		内质		
	色泽	颗粒	香气	汤色	滋味
特级	鲜绿明亮	柔软细腻均匀	覆盖香显著	鲜浓绿	鲜醇味浓
一级	翠绿明亮	柔软细腻均匀	覆盖香明显	浓绿	纯爽味浓
二级	绿亮	细腻均匀	覆盖香	绿	纯正味浓

5.3 理化指标

理化指标应符合表3规定。

表3 理化指标

项目	指标		
	特级	一级	二级
粒度 (D60) ≤	18 μm		
水分 (质量分数) % ≤	6.0		
总灰分 (质量分数) % ≤	8.0		
茶氨酸总量 (质量分数) % ≥	1.5	1.0	0.5
注: D60为样品总量的60%。			

5.4 安全指标

5.4.1 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.4.2 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合表4规定。

表4 农药最大残留限量

项目	指标
吡虫啉 (mg/kg) ≤	0.2
草甘膦 (mg/kg) ≤	0.5
虫螨腈 (mg/kg) ≤	10.0
啶虫脒 (mg/kg) ≤	2.0
联苯菊酯 (mg/kg) ≤	2.0
茚虫威 (mg/kg) ≤	2.0
乙酰甲胺磷 (mg/kg) ≤	0.1
杀螟硫磷 (mg/kg) ≤	0.5
注: 其它指标应符合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 加工要求

6.1 加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官品质

按GB/T 34778附录A的规定执行。

7.2 理化指标

7.2.1 粒度

按GB/T 34778附录B的规定执行。

7.2.2 水分

按GB 5009.3的规定执行。

7.2.3 总灰分

按GB 5009.4的规定执行。

7.2.4 茶氨酸总量

按GB/T 23193的规定执行。

7.3 安全指标

7.3.1 污染物限量

按GB 2762的规定执行。

7.3.2 农药最大残留限量

按GB 2763的规定执行。

7.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

8 检验规则

8.1 取样

产品均以批为单位，通过对碾茶精制、拼配匀堆、研磨后形成的独立数量的产品为一批。同批同级贵州抹茶品质应一致。

8.2 出厂检验

每批产品出厂前须对感官品质、水分、粒度、净含量等进行检验。检验合格后由企业质量部门出具出厂检验报告方可出厂。

8.3 型式检验

型式检验是对产品质量进行全面考核，项目为5.2~5.5规定的全部要求，有下列情形之一，应对产品质量进行型式检查：

- a) 新产品试制定型鉴定；
- b) 前后两次抽样检验结果差异很大；
- c) 国家质量监督机构检验产品质量时；
- d) 投产后，如原料、工艺、极具有较大改变，可能影响产品质量时。

8.4 判定规则

按第5章要求的项目，任何一项不符合规定的产品均判为不合格。

8.5 复检

对检验结果有争议时，应对留存样进行复检，或在同批产品中按GB/T 8302规定加倍取样，对有异议的项目复检，以复检结果为准，如意见仍不一致，可封样送法定质量检验机构仲裁。

9 标志标签、包装、运输和贮存

9.1 标志、标签

产品包装物上应有明显标志，标志应符合GB/T 191的规定，食品标签应符合GB 7718的规定。

9.2 包装

应符合GB 23350和GH/T 1070的要求。

9.3 运输

运输工具应清洁卫生，防雨防晒，不得与有异气味，有毒物品混装混运。装卸时应轻放轻卸，保证产品和包装完整。

9.4 贮存

符合GB/T 30375规定。冷库要保持清洁卫生，干燥，仓库周围无异气味等污染源。