

# DB52

## 贵州省地方标准

DB52/T 442.3—2017  
代替 DB52/T 442.3-2010

---

### 贵州绿茶 第3部分：扁形茶

Guizhou green tea Part 3: Flat tea

2017-08-18 发布

2018-01-18 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 分级及实物标准样 .....	2
5 要求 .....	2
6 检验方法 .....	3
7 试验规则 .....	4
8 标志标签、包装、运输和贮存 .....	4



## 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这些专利的责任。

DB52/T 442《贵州绿茶》分为如下五个部分：

- 第一部分：基本要求。
- 第二部分：卷曲形茶。
- 第三部分：扁形茶。
- 第四部分：颗粒形茶。
- 第五部分：直条形茶。

本标准作为DB52/T 442的第3部分，代替DB52/T 442.3-2010《贵州绿茶 扁形茶》。

与DB52/T 442.3-2010比较，主要差异如下：修改了标准的名称、术语和定义、产品类别、感官品质、理化指标、安全指标、检验方法、试验规则、标志标签、包装、运输和贮存，增加了加工要求。

本标准由贵州省农业委员会提出。

本标准由贵州省茶叶标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：贵州省植保植检站、贵州省农业科学院茶叶研究所、贵州省绿茶品牌发展促进会、贵州省农产品质量安全监督检验测试中心、贵州省茶叶协会、贵州湄潭兰馨茶业有限公司、贵州省湄潭栗香茶业有限公司。

本标准主要起草人：吴琼、王家伦、潘科、周顺珍、曹雨、莫荣桂、王志、丁静、罗华兰、汪桓武、朱志业、蒋茂祥、王亚兰、张卫国、董品江、丁书建。

本标准所代替的标准的历次版本发布情况为：DB52/T 442.4-2010。



## 贵州绿茶 第3部分：扁形茶

### 1 范围

本标准规定了贵州绿茶扁形茶的术语和定义、分级和实物标准样品、产品要求、检验方法、试验规则、标志标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以贵州省境内生长的茶树鲜叶为原料加工的扁形绿茶。

### 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 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 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 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
- GB/T 14487 茶叶感官评审术语
- 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 23776 茶叶感官审评方法
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- NY/T 1999 茶叶包装、运输和贮藏通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB52/T 442.1 贵州绿茶 第1部分：基本要求
- DB52/T 636 贵州绿茶 扁形茶加工技术规程
- 国家质量监督检验检疫总局（2005）年第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 术语和定义

GB/T 14487界定的及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 贵州绿茶 扁形茶 Guizhou Green tea Flat tea

以贵州省境内生长的中小叶种茶树或适制绿茶大叶种茶树鲜叶为原料，按照DB52/T 636加工而成的扁形绿茶。

## 4 分级及实物标准样

4.1 扁形茶分为特级、一级、二级。

4.2 产品的每一等级均应设实物标准样，为品质的最低界限，每2年更换一次。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

应符合DB52/T 442.1的要求。

### 5.2 感官品质

感官品质应符合表1的规定。

表1 扁形茶感官品质要求

级别	外形	内质			
		香气	汤色	滋味	叶底
特级	扁直、匀整、绿润	香高持久	黄绿明亮	鲜爽	黄绿亮、匀整
一级	扁直、较匀整、绿润	香气较持久	黄绿较亮	鲜醇	黄绿、较匀整
二级	扁直、尚匀整、黄绿尚润	纯正	黄绿	醇正	黄绿、尚匀整

### 5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定；其他指标应符合GB/T 14456.1的规定。

表2 理化指标

项目		指标		
		特级	一级	二级
水分（质量分数）/（%）	≤	6.5	6.5	7.0
水浸出物（质量分数）/（%）	≥	40.0	40.0	38.0
总灰分（质量分数）/（%）	≤	6.5	6.5	7.0
碎末茶（质量分数）/（%）	≤	6.0	6.0	6.0
粗纤维（质量分数）/（%）	≤	15.0	15.0	16.0

### 5.4 安全指标

#### 5.4.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

#### 5.4.2 农药最大残留量

应符合GB 2763的规定。

#### 5.5 净含量

净含量的允许短缺量应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 5.6 加工要求

##### 5.6.1 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

##### 5.6.2 加工工艺要求

应符合DB52/T 636的规定。

#### 6 检验方法

##### 6.1 感官品质

按照GB/T 23776和GB/T 14487的规定执行。

##### 6.2 试样制备

按照GB/T 8303的规定执行。

##### 6.3 水分

按照GB/T 8304的规定执行。

##### 6.4 水浸出物

按照GB/T 8305的规定执行。

##### 6.5 总灰分

按照GB/T 8306的规定执行。

##### 6.6 粗纤维

按照GB/T 8310的规定执行。

##### 6.7 碎末茶

按照GB/T 8311的规定执行。

##### 6.8 安全指标

按照GB 2762和GB 2763的规定执行。



## 6.9 净含量

按照JJF 1070的规定执行。

## 7 试验规则

### 7.1 组批

以同一茶叶品种、同一批投料生产或同一批次加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次。同批次产品的品质和规格应一致。

### 7.2 取样

按照GB/T 8302的规定执行。

### 7.3 检验

#### 7.3.1 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。出厂检验的项目为感官品质、水分、净含量、标志、标签。

#### 7.3.2 型式检验

型式检验项目为标准中5.2~5.5规定的项目，型式检验周期每年一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制时；
- b) 产品工艺发生改变时；
- c) 停产后恢复生产时；
- d) 正常生产定期检验时；
- e) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

### 7.4 判定规则

7.4.1 凡有劣变、有污染、有异味者，该批产品判为不合格。

7.4.2 本标准所规定的产品质量要求的任一项目不合格者，该批产品判为不合格。

7.4.3 本标准所规定的产品质量要求的全部项目合格者，该批产品判为合格。

7.4.4 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规定加倍抽样进行不合格项目的复验，判定结果以复验结果为准。

## 8 标志标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标志标签

#### 8.1.1 标志

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 8.1.2 标签

产品标签应符合GB 7718的规定。

## 8.2 包装

8.2.1 销售包装应符合GB 23350和GH/T 1070的要求。

8.2.2 运输包装应符合GH/T 1070的要求。

## 8.3 运输

应符合NY/T 1999的规定，运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染、防潮防雨防晒。装卸时应轻装轻卸，防止挤压、碰撞。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装和混运。

## 8.4 贮存

符合GB/T 30375规定。在符合本标准贮存条件下，产品保质期为24个月。



