ICS 67.140.10
X 55

# 中华人民共和国国家标准

GB/T 30357.4—2015

# 乌龙茶
# 第4部分:水仙

**Oolong tea—Part 4:Shuixian**

2015-07-03 发布 2015-11-02 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 4 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 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：福建农林大学、武夷星茶业有限公司、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、国家茶叶质量监督检验中心(福建)、福建九峰农业发展有限公司、广东宏伟集团有限公司、福建省安溪县雾山茶业有限公司。

本部分主要起草人：孙威江、陈泉宾、黄伙水、翁昆、薛志慧、李方、林锻炼、陈磊、朱文伟、陈伟乔。

# 乌龙茶
# 第4部分:水仙

## 1 范围

GB/T 30357的本部分规定了水仙的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本部分适用于以水仙品种的叶子、驻芽和嫩梢为原料,依次经适度萎凋、做青、杀青、揉捻、烘干等独特工序加工而成的、具有特定品质特征的乌龙茶。

## 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 茶叶感官评审术语

GB/T 18795 茶叶标准样品制备技术条件

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB/T 30357.1 乌龙茶 第1部分:基本要求

GB/T 30375 茶叶贮存

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

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)

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〔2009〕第123号令)

## 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

**水仙　Shuixian**

以山茶属茶种茶树[*Camellia sinensis*（L.）O.Kuntze]水仙品种的叶子、驻芽、嫩茎为原料，经适度萎凋、做青、杀青、揉捻、烘干等独特工序加工而成水仙茶叶产品，简称水仙。

## 4　产品分类与实物标准样

### 4.1　产品分类

水仙产品分为条形水仙和紧压形水仙。

### 4.2　实物标准样

各品种、各等级均设实物标准样，每3年换样一次，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

符合GB/T 30357.1的要求，具有正常的色、香、味，无异味，无异嗅，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　条形水仙感官指标应符合表1的规定。

**表1　条形水仙感官品质要求**

| 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 | 壮结 | 匀整 | 洁净 | 乌油润 | 浓郁或清长 | 鲜醇浓爽或醇厚甘爽 | 橙黄明亮 | 肥厚软亮 |
| 一级 | 较壮结 | 匀整 | 匀净 | 较乌润 | 清香 | 较醇厚尚甘 | 橙黄清澈 | 尚肥厚软亮 |
| 二级 | 尚紧结 | 尚匀整 | 尚匀净 | 尚油润 | 清纯 | 尚浓 | 橙红 | 尚软亮 |
| 三级 | 粗壮 | 稍整齐 | 带细梗轻片 | 乌褐 | 纯和 | 稍淡 | 深橙红稍暗 | 欠亮 |

5.2.2　紧压形水仙茶感官指标应符合表2的规定。

**表2　紧压形水仙感官品质要求**

| 级别 | 项　目 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 外形 | 内质 | | | |
| | | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 特级 | 四方形或其他形状，平整，乌褐、绿油润 | 清高花香显 | 浓醇甘爽 | 橙黄明亮 | 肥厚明亮 |
| 一级 | 四方形或其他形状，平整，较乌褐、绿油润 | 清高 | 浓醇尚甘 | 尚橙黄明亮 | 尚肥厚明亮 |

表 2（续）

| 级别 | 项　目 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 外形 | 内质 | | | |
| | | 香气 | 滋味 | 汤色 | 叶底 |
| 二级 | 四方形或其他形状，较平整，乌褐稍润 | 清纯 | 醇和 | 橙黄 | 稍黄亮 |
| 三级 | 四方形或其他形状，较平整，乌褐 | 纯正 | 尚醇和 | 橙红 | 稍暗 |

### 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 | |
|---|---|---|---|
| | | 条形水仙 | 紧压水仙 |
| 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　感官品质

感官品质检验按 GB/T 23776 的规定执行。

### 6.2　理化指标

6.2.1　试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。
6.2.2　水分检验按 GB/T 8304 的规定执行。
6.2.3　水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。
6.2.4　总灰分检验按 GB/T 8306 的规定执行。
6.2.5　碎茶检验按 GB/T 8311 的规定执行。
6.2.6　粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。

### 6.3 卫生指标

6.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。
6.3.2 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

### 6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

## 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 1 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 1 年及以上恢复生产时；
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

按第 5 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。

### 7.4 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。

## 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》的要求。

### 8.2 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

应符合 GB/T 30375 的规定。