



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 30357.6—2017

## 乌龙茶 第6部分：单丛

Oolong tea—Part 6 : Dancong

2017-09-07 发布

2018-01-01 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 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：单丛；
- 第7部分：佛手；
- 第8部分：大红袍；
- .....

本部分为GB/T 30357的第6部分。

本部分按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

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：广东宏伟集团有限公司、阳山县第一峰茶业有限公司、国家茶叶质量监督检验中心(福建)、日春股份公司、福建年年香茶业股份公司、安溪县牧茗世家茶叶有限公司、福建省安溪县雾山茶业有限公司、福建省安溪凤岩保健茶有限公司、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、泉州出入境检验检疫局综合技术服务中心、华祥苑茶业股份有限公司、泉州市洛江泉岩茶业有限公司、华南农业大学、福建农林大学、福建八马茶业有限公司、乳源瑶族自治县瑶乡茶业研究开发有限公司、肇庆市帅美投资有限公司、潮州市潮安区仙人峰茶业有限公司。

本部分主要起草人：陈伟忠、黄伙水、赖威祥、林锻炼、翁昆、董秀云、孙威江、陈文钦、王登良、蔡创钿、陈秀辉、陈思藩、王启灿、林荣溪、黄标生、胡永胜、陈若荣、苏新国、李天德、林先滨。

# 乌龙茶

## 第6部分：单丛

### 1 范围

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

本部分适用于以单丛品系的叶、驻芽和嫩梢为原料,经适度萎凋、做青、杀青、揉捻(包揉)、烘干等独特工艺加工而成的、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令〔2005〕第75号)
- 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令〔2009〕第123号)

### 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

**单丛 Dancong**

以山茶属茶种茶树[*Camellia sinensis* (L.) O.Kuntze]单丛品系的叶、驻芽和嫩梢为原料,经适度萎凋、做青、杀青、揉捻、烘干等独特工序加工而成,具有特定品质特征的茶叶产品。

**4 产品分类与实物标准样****4.1 产品分类**

单丛产品分为条形单丛和颗粒形单丛。

**4.2 实物标准样**

各品种、各等级均设实物标准样,每三年换样一次,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 条形单丛感官指标应符合表 1 的规定。

**表 1 条形单丛感官品质**

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	紧结重实	匀整	洁净	褐润	花蜜香清 高悠长	甜醇回甘、 高山韵显	金黄明亮	肥厚软亮、 匀整
一级	较紧结重实	较匀整	匀净	较褐润	花蜜香持久	浓醇回甘、 蜜韵显	金黄尚亮	较肥厚软亮、 较匀整
二级	稍紧结重实	尚匀整	尚匀、有细梗	稍褐润	花蜜香纯正	尚醇厚、 蜜韵较显	深金黄	尚软亮
三级	稍紧结	尚匀	有梗片	褐欠润	蜜香显	尚醇稍厚	深金黄、 稍暗	稍软欠亮

5.2.2 颗粒形单丛感官指标应符合表 2 的规定。

表 2 颗粒形单丛感官品质

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	结实、卷曲	匀整	匀净	褐润	花蜜香悠长	甜醇回甘、高山韵显	金黄明亮	肥厚软亮
一级	较结实、卷曲	较匀整	较匀净、稍有细嫩梗	较褐润	花蜜香清纯	浓醇、蜜韵显	金黄尚亮	较肥厚软亮
二级	尚结实、卷曲	尚匀整	尚净、有细梗片	尚褐润	蜜香纯正	较醇厚、蜜韵尚显	深金黄	尚软亮
三级	稍结实、卷曲	欠匀整	有梗片	褐欠润	蜜香尚显	尚醇厚、有蜜韵	深金黄、稍暗	尚软亮

### 5.3 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 单丛理化指标

项目	指标
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) 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) 停产半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

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。

---