



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 14456.2—2018  
代替 GB/T 14456.2—2008

---

## 绿茶 第2部分：大叶种绿茶

Green tea—Part 2: Dayezhong green tea

2018-02-06 发布

2018-06-01 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 14456《绿茶》分为以下 6 个部分：

- 第 1 部分：基本要求；
- 第 2 部分：大叶种绿茶；
- 第 3 部分：中小叶种绿茶；
- 第 4 部分：珠茶；
- 第 5 部分：眉茶；
- 第 6 部分：蒸青茶。

本部分为 GB/T 14456 的第 2 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分代替 GB/T 14456.2—2008《绿茶 第 2 部分：大叶种绿茶》。

本部分与 GB/T 14456.2—2008 相比，主要技术差异如下：

- 修改了规范性引用文件(见第 2 章,2008 年版的第 2 章)；
- 增加了蒸青绿茶、炒青绿茶、烘青绿茶、晒青绿茶的定义(见 3.2、3.3、3.4、3.5)；
- 炒青绿茶、烘青绿茶和晒青绿茶不再细分毛茶和精制茶,各茶类感官品质要求进行了修改(见 5.2,2008 年版的 5.2)；
- 理化指标不再区分毛茶和精制茶,将碎末茶指标改为粉末(见表 5,2008 年版的表 8)；
- 增加茶多酚和儿茶素项目,明确水溶性灰分、水溶性灰分碱度、酸不溶性灰分、粗纤维四项理化指标为参考指标(见表 5)。

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：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、云南省产品质量监督检验研究院、云南省腾冲市高黎贡山生态茶业有限公司。

本部分主要起草人：赵玉香、金阳、祝红昆、刘亚峰、周红杰、翁昆、张亚丽、陈亚忠。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 14456.2—2008。

## 绿茶 第2部分：大叶种绿茶

### 1 范围

GB/T 14456 的本部分规定了大叶种绿茶的术语和定义、产品规格与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本部分适用于以大叶种茶树[*Camellia sinensis* (L.) O.Kuntze]的芽、叶、嫩茎为原料,经过摊青、杀青、揉捻、干燥、整形等工艺制成的绿茶产品。

### 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 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 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定
- GB/T 8305 茶 水浸出物测定
- GB/T 8309 茶 水溶性灰分碱度测定
- GB/T 8310 茶 粗纤维测定
- GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 8313 茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法
- GB/T 14456.1 绿茶 第1部分：基本要求
- GB/T 14487 茶叶感官审评术语
- 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 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

**大叶种绿茶 dayezhong green tea**

用大叶种茶树[*Camellia sinensis*(L.)O.Kuntze]的鲜叶,经过摊青、杀青、揉捻、干燥、整形等加工工艺制成的绿茶。

3.2

**蒸青绿茶 steamed green tea**

鲜叶用蒸汽杀青后,经初烘、揉捻、干燥,并经滚炒、筛分等工艺制成的绿茶。

3.3

**炒青绿茶 pan-fried green tea**

鲜叶用锅炒或滚筒高温杀青,经揉捻、初烘、炒干并经筛分整理、拼配等工艺制成的绿茶。

3.4

**烘青绿茶 roasted green tea**

鲜叶用锅炒或滚筒高温杀青,经揉捻、全烘干燥并经筛分整理、拼配等工艺制成的绿茶。

3.5

**晒青绿茶 sundried green tea**

鲜叶用锅炒高温杀青,经揉捻、日晒方式干燥并经筛分整理、拼配等工艺制成的绿茶。

4 产品规格与实物标准样

4.1 产品规格

4.1.1 大叶种绿茶根据加工工艺的不同,分为蒸青绿茶、炒青绿茶、烘青绿茶和晒青绿茶。

4.1.2 蒸青绿茶按照产品感官品质的不同,分为:特级(针形)、特级(条形)、一级、二级、三级。

4.1.3 炒青绿茶按照产品感官品质的不同,分为特级、一级、二级、三级。

4.1.4 烘青绿茶按照产品感官品质的不同,分为特级、一级、二级、三级。

4.1.5 晒青绿茶按照产品感官品质的不同,分为特级、一级、二级、三级、四级、五级。

4.2 实物标准样

产品的每一等级均设置实物标准样,为品质的最低界限,每三年更换一次。实物标准样的制备按 GB/T 18795 的规定执行。

5 要求

5.1 基本要求

应符合 GB/T 14456.1 的要求。

5.2 感官品质

5.2.1 蒸青绿茶

应符合表 1 的规定。

表 1 蒸青绿茶感官品质要求

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(针形)	紧细重实	匀整	净	乌绿油润 白毫显露	清高持久	浓醇鲜爽	绿明亮	肥嫩绿明亮
特级(条形)	紧结重实	匀整	净	灰绿润	清高持久	浓醇爽	绿明亮	肥嫩绿亮
一级	紧结尚重实	匀整	有嫩茎	灰绿润	清香	浓醇	黄绿亮	嫩匀黄绿亮
二级	尚紧结	尚匀整	有茎梗	灰绿尚润	纯正	浓尚醇	黄绿	尚嫩黄绿
三级	粗实	欠匀整	有梗朴	灰绿稍花	平正	浓欠醇	绿黄	叶张尚厚实 黄绿稍暗

## 5.2.2 炒青绿茶

应符合表 2 的规定。

表 2 炒青绿茶感官品质要求

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	肥嫩紧结 重实显锋苗	匀整平伏	净	灰绿光润	清高持久	浓厚鲜爽	黄绿明亮	肥嫩匀 黄绿明亮
一级	紧结有锋苗	匀整	稍有嫩梗	灰绿润	清高	浓醇	黄绿亮	肥软黄绿亮
二级	尚紧结	尚匀整	有嫩梗卷片	黄绿	纯正	浓尚醇	黄绿尚亮	厚实尚匀 黄绿尚亮
三级	粗实	欠匀整	有梗片	绿黄稍杂	平正	浓稍粗涩	绿黄	欠匀绿黄

## 5.2.3 烘青绿茶

应符合表 3 的规定。

表 3 烘青绿茶感官品质要求

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	肥嫩紧实 有锋苗	匀整	净	青绿润 白毫显露	嫩香浓郁	浓厚鲜爽	黄绿明亮	肥嫩匀 黄绿明亮

表 3 (续)

级别	项目							
	外形				内质			
	条索	整碎	净度	色泽	香气	滋味	汤色	叶底
一级	肥壮紧实	匀整	有嫩茎	青绿尚润 有白毫	嫩浓	浓厚	黄绿尚亮	肥厚黄 绿尚亮
二级	尚肥壮	尚匀整	有茎梗	青绿	纯正	浓醇	黄绿	尚嫩匀黄绿
三级	粗实	欠匀整	有梗片	绿黄稍花	平正	尚浓稍粗	绿黄	欠匀绿黄

## 5.2.4 晒青绿茶

应符合表 4 的规定。

表 4 晒青绿茶感官品质要求

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	肥嫩紧结 显锋苗	匀整	净	深绿润 白毫显露	清香浓长	浓醇回甘	黄绿明亮	肥嫩多芽 绿黄明亮
一级	肥嫩紧实 有锋苗	匀整	稍有嫩茎	深绿润 有白毫	清香	浓醇	黄绿亮	柔嫩有芽 绿黄亮
二级	肥大紧实	匀整	有嫩茎	深绿尚润	清纯	醇和	黄绿尚亮	尚柔嫩 绿黄尚亮
三级	壮实	尚匀整	稍有梗片	深绿带褐	纯正	平和	绿黄	尚软绿黄
四级	粗实	尚匀整	有梗朴片	绿黄带褐	稍粗	稍粗淡	绿黄稍暗	稍粗黄稍褐
五级	粗松	欠匀整	梗朴片较多	带褐枯	粗	粗淡	黄暗	粗老黄褐

## 5.3 理化指标

理化指标应符合表 5 的规定。

表 5 理化指标

项目		指标			
		蒸青	炒青	烘青	晒青
水分/(g/100 g)	≤	7.0			9.0
总灰分/(g/100 g)	≤	7.5			
粉末(质量分数)/%	≤	0.8			
水浸出物(质量分数)/%	≥	36.0			
粗纤维(质量分数)/%	≤	16.0			

表 5 (续)

项目		指标			
		蒸青	炒青	烘青	晒青
酸不溶性灰分/(g/100 g)	≤	1.0			
水溶性灰分, 占总灰分(质量分数)/%	≥	45.0			
水溶性灰分碱度(以 KOH 计)(质量分数)/%		≥1.0 <sup>a</sup> ; ≤3.0 <sup>a</sup>			
茶多酚(质量分数)/%	≥	16.0			
儿茶素(质量分数)/%	≥	11.0			
注: 茶多酚、儿茶素、粗纤维、酸不溶性灰分、水溶性灰分、水溶性灰分碱度为参考指标。					
<sup>a</sup> 当以每 100 g 磨碎样品的毫克当量表示水溶灰分碱度时, 其限量为: 最小值 17.8; 最大值 53.6。					

## 5.4 卫生指标



5.4.1 污染物: 应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留: 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 感官品质检验按 GB/T 23776 的规定执行。

6.2 试样的制备按 GB/T 8303 的规定执行。

6.3 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。

6.4 总灰分、水溶性灰分、酸不溶性灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。

6.5 水溶性灰分碱度检验按 GB/T 8309 的规定执行。

6.6 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。

6.7 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。

6.8 粗纤维检验按 GB/T 8310 的规定执行。

6.9 茶多酚和儿茶素检验按 GB/T 8313 的规定执行。

6.10 污染物检验按 GB 2762 的规定执行。

6.11 农药残留检验按 GB 2763 的规定执行。

6.12 净含量检验按 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、同一条生产线、同一班次的产品为一个生产批, 同批产品的品质和规格一致。

7.1.2 取样按 GB/T 8302 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、粉末和净含量。

### 7.2.2 型式检验

型式检验每年应不少于一次,型式检验项目为第 5 章要求中的全部项目(参考指标除外)。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- b) 当原料、生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 停产一年及以上,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

按本部分要求的项目检验,检验结果全部符合要求时,则判产品为合格品;检验结果中若有一项或一项以上不符合要求时均判为不合格产品。

## 7.4 复验

对检验结果有争议时,用留存样对不合格项目进行复验,或在同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样对不合格项目进行复验,检验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

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定;产品标签应符合 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》的规定。

### 8.2 包装

包装应符合 GH/T 1070 的规定。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

8.3.2 运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施。

8.2.3 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。