



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 14456.5—2016

---

## 绿茶 第5部分：眉茶

Green tea—Part 5: Mee tea

2016-06-14 发布

2017-01-01 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 14456《绿茶》分为如下几个部分：

- 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 5 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：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、浙江省茶叶集团股份有限公司、国家茶叶质量监督检验中心。

本部分主要起草人：翁昆、毛立民、郑国建、张亚丽。

## 绿茶 第5部分：眉茶

### 1 范围

GB/T 14456 的本部分规定了眉茶的术语和定义、产品与实物标准样、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本部分适用于绿茶产品中的眉茶。

### 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 8307 茶 水溶性灰分和水不溶性灰分测定

GB/T 8308 茶 酸不溶性灰分测定

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 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

眉茶 mee tea

以长炒青绿茶为原料,经筛分、切轧、风选、拣剔、车色、拼配等精制工序制成的、符合一定规格要求的成品茶。

4 产品与实物标准样

4.1 产品

根据加工和出口需要,产品分为珍眉、雨茶、秀眉和贡熙。

珍眉设特珍特级(41022)、特珍一级(9371)和特珍二级(9370),珍眉一级(9369)、珍眉二级(9368)、珍眉三级(9367)、珍眉四级(9366);

雨茶设雨茶一级(8147)、雨茶二级(8167);

秀眉设秀眉特级(8117)、秀眉一级(9400)、秀眉二级(9376)、秀眉三级(9380);

贡熙设特贡一级(9277)、特贡二级(9377),贡熙一级(9389)、贡熙二级(9417)、贡熙三级(9500)。

注:括号中编号为出口商品的代号。

4.2 实物标准样

实物标准样根据表 1、表 2、表 3、表 4 各等级的感官品质要求制作,每三年更换一次。

5 要求



5.1 基本要求

长炒青绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

5.2 感官品质

5.2.1 珍眉的感官品质应符合表 1 的规定。

表 1 珍眉各等级的感官品质

级别	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特珍特级(41022)	细紧 显锋苗	匀整	绿润 起霜	洁净	高香持久	鲜浓醇厚	绿明亮	含芽 嫩绿明亮
特珍一级(9371)	细紧 有锋苗	匀整	绿润 起霜	净	高香	鲜浓醇	绿明亮	嫩匀 嫩绿明亮
特珍二级(9370)	紧结	尚匀整	绿润	尚净	较高	浓厚	黄绿明亮	嫩匀 绿明亮
珍眉一级(9369)	紧实	尚匀整	绿尚润	尚净	尚高	浓醇	黄绿 尚明亮	尚嫩匀 黄绿明亮
珍眉二级(9368)	尚紧实	尚匀	黄绿尚润	稍有嫩茎	纯正	醇和	黄绿	尚匀软 黄绿
珍眉三级(9367)	粗实	尚匀	绿黄	带细梗	平正	平和	绿黄	尚软绿黄
珍眉四级(9366)	稍粗松	欠匀	黄	带梗朴	稍粗	稍粗淡	黄稍暗	稍粗绿黄

5.2.2 雨茶的感官品质应符合表 2 的规定。

表 2 雨茶各等级的感官品质

级别	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
雨茶一级(8147)	细短紧结 带蝌蚪形	匀称	绿润	稍有茎梗	高纯	浓厚	黄绿明亮	嫩匀 黄绿明亮
雨茶二级(8167)	短纯 稍松	尚匀	绿黄	筋条茎梗 显露	平正	平和	绿黄稍暗	叶质尚软 尚匀绿黄

5.2.3 秀眉的感官品质应符合表 3 的规定。

表 3 秀眉各等级的感官品质

级别	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
秀眉特级(8117)	嫩茎细条	匀称	黄绿	带细梗	尚高	浓尚醇	黄绿尚明亮	尚嫩匀 黄绿明亮
秀眉一级(9400)	筋条带片	尚匀	绿黄	有细梗	纯正	浓带涩	黄绿	尚软尚匀 绿黄
秀眉二级(9376)	片带筋条	尚匀	黄	稍带轻片	稍粗	稍粗涩	黄	稍粗绿黄
秀眉三级(9380)	片形	尚匀	黄稍枯	有轻片	粗	粗带涩	黄稍暗	较粗黄暗

5.2.4 贡熙的感官品质应符合表 4 的规定。

表 4 贡熙各等级的感官品质

级别	外形				内质			
	条索	整碎	色泽	净度	香气	滋味	汤色	叶底
特贡一级(9277)	圆结重实	匀整	绿润	净	高	浓爽	绿亮	嫩匀绿亮
特贡二级(9377)	圆结	尚匀整	绿尚润	稍有黄头	尚高	醇厚	黄绿明亮	尚嫩匀 黄绿明亮
贡熙一级(9389)	圆实	匀称	黄绿	有黄头	纯正	醇和	黄绿	尚嫩尚匀 黄绿尚明亮
贡熙二级(9417)	尚圆实	尚匀称	绿黄	黄头显露	平正	平和	黄	叶质尚软 绿黄
贡熙三级(9500)	尚圆略扁	尚匀	黄稍枯	有朴片	有粗气	粗带涩	稍黄暗	稍粗老 黄稍暗

### 5.3 理化指标

理化指标应符合表 5 的规定。

表 5 理化项目和指标

项目	指标			
	珍眉	雨茶	贡熙	秀眉
水分/%(质量分数) ≤	7.0			
总灰分/%(质量分数) ≤	7.5			
粉末/%(质量分数) ≤	1.0		1.5	
水浸出物/%(质量分数) ≥	36.0		34.0	
粗纤维/%(质量分数) ≤	16.5			
酸不溶性灰分/%(质量分数) ≤	1.0			
水溶性灰分,占总灰分/%(质量分数) ≥	45			
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) ≥	14	13	12	
儿茶素/%(质量分数) ≥	9		8	
注: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性灰分碱度时,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/T 8304 的规定执行。
- 6.4 总灰分检验按 GB/T 8306 的规定执行。
- 6.5 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。
- 6.6 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。
- 6.7 水溶性灰分检验按 GB/T 8307 的规定执行。
- 6.8 酸不溶性灰分检验按 GB/T 8308 的规定执行。
- 6.9 水溶性灰分碱度检验按 GB/T 8309 的规定执行。
- 6.10 粗纤维检验按 GB/T 8310 的规定执行。
- 6.11 茶多酚和儿茶素检验按 GB/T 8313 的规定执行。
- 6.12 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。
- 6.13 农药残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。
- 6.14 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,同一批投料生产、同一班次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、粉末、水分和净含量负偏差。

#### 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 2 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) 停产半年以上恢复生产时;
- c) 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

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》的规定。

### 8.2 包装

应符合 GB/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。