



中华人民共和国国家标准

GB/T 34778—2017

抹 茶

Matcha

2017-11-01 发布

2018-05-01 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

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国茶叶标准化技术委员会(SAC/TC 339)归口。

本标准起草单位：浙江省茶叶集团股份有限公司、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、宇治抹茶(上海)有限公司、安徽农业大学、江苏鑫品茶业有限公司、绍兴御茶村茶业有限公司。

本标准主要起草人：毛立民、翁昆、周卫龙、张林、倪铭峰、杨秀芳、应敏、张亚丽、刘政权、尹福生、万景红、梁文涟。

抹 茶

1 范围

本标准规定了抹茶的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于抹茶。

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 8304 茶 水分测定

GB/T 8306 茶 总灰分测定

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 23193 茶叶中茶氨酸的测定 高效液相色谱法

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

抹茶 Matcha

采用覆盖栽培的茶树鲜叶经蒸汽(或热风)杀青后、干燥制成的叶片为原料,经研磨工艺加工而成的微粉状茶产品。

3.2

覆盖香 aroma of shaded tea

茶树经遮阴覆盖后加工制作成的抹茶产品所特有的鲜香细腻或有海苔香的特征香气。

4 要求

4.1 基本要求

4.1.1 产品应具有抹茶的品质特征,不得含有非茶类物质。

4.1.2 无着色,无任何添加剂。

4.2 感官品质

感官品质应符合表 1 规定。

表 1 感官品质

级别	外形		内质		
	色泽	颗粒	香气	汤色	滋味
一级	鲜绿明亮	柔软细腻均匀	覆盖香显著	浓绿	鲜纯味浓
二级	翠绿明亮	细腻均匀	覆盖香明显	绿	纯正味浓

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目		指标	
		一级	二级
粒度(D60)	≤	18 μm	
水分(质量分数)/%	≤	6.0	
总灰分(质量分数)/%	≤	8.0	
茶氨酸总量(质量分数)/%	≥	1.0	0.5
注: D60 为样品总量的 60%。			

4.4 卫生指标

4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官品质

按附录 A 规定的方法执行。

5.2 理化指标

- 5.2.1 粒度按附录 B 规定的方法执行。
- 5.2.2 水分按 GB/T 8304 的规定执行。
- 5.2.3 总灰分按 GB/T 8306 的规定执行。
- 5.2.4 茶氨酸总量按 GB/T 23193 的规定执行。

5.3 卫生指标

- 5.3.1 污染物限量按 GB 2762 规定的方法执行。
- 5.3.2 农药最大残留限量按 GB 2763 规定的方法执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 取样

产品均以批为单位,同批产品的品质规格和包装应一致。

6.2 出厂检验

- 6.2.1 产品出厂前应进行检验,经检验合格并附有合格证的产品方可出厂。
- 6.2.2 出厂检验内容为感官品质、水分、净含量。

6.3 型式检验

- 6.3.1 有下列情况之一时,应对产品质量进行型式检验:
 - a) 合同规定或客户要求时;
 - 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。
- 6.3.2 型式检验的项目为本标准第 4 章规定的全部项目。

6.4 判定规则

按第 4 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。

6.5 复检

对检验结果有争议时,应对留存样进行复检,或同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍抽样,对不合格项目进行复检,以复检结果为准。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 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。

7.2 包装

包装应符合 GH/T 1070 的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防雨、防晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有异气味、易污染的物品混装混运。

7.4 贮存

贮存应符合 GB/T 30375 的规定。产品应贮于清洁、干燥、无毒的专用冷库中，冷库周围应无异味。

附 录 A
(规范性附录)
感官品质审评方法

A.1 审评方法

采用干湿兼评,外形内质并重的方法,对照实物标准样,从干茶色泽、颗粒细腻度和开汤后的香气、汤色、滋味 5 个方面进行评定。

A.2 审评主要用具

审评主要用具包括:

- 评审盘(直径 25 cm~28 cm、深 4 cm 的用马口铁制成的黑色圆形工具);
- 秤(适宜感量的电子秤或带盘的天平);
- 茶碗(厚 2 mm、口径 93 mm、深 48 mm 的白色瓷器,容积 200 mL);
- 小茶匙(一次可取出 5 mL~10 mL 茶汤);
- 茶筴(普通茶道用具,用于搅拌)。

A.3 审评程序

先干评抹茶外形,再湿评抹茶内质。

A.4 外形审评

将试样充分混合,取 5 g~10 g 样品,放入黑色评审盘,察看色泽和颗粒细腻度,闻香气。

A.5 内质审评

准确称取 2 g 样品放入茶碗中,注入 70 °C~80 °C 热水 60 mL,用茶筴将其搅拌均匀,将茶碗靠近鼻子嗅香气,然后在抹茶沉淀前迅速观察茶汤的颜色,接着再次用茶筴轻轻搅拌茶汤,尝滋味。

A.6 审评结果与判定

A.6.1 审评评价与评分

根据表 1 感官品质中外形的色泽、颗粒和内质的香气、汤色、滋味 5 项要求分别进行感官审评,并按表 A.1 七档次审评方法分别进行评分。

表 A.1 七档次审评方法

档次	评分	说明
高	+3	差异大,明显好于表 1 要求
较高	+2	差异明显,好于表 1 要求
稍高	+1	有差异,稍好于表 1 要求
相当	0	符合表 1 要求
稍低	-1	有差异,稍差于表 1 要求
较低	-2	差异明显,差于表 1 要求
低	-3	差异大,明显差于表 1 要求

A.6.2 审评结果与判定

任一审评项为-3分者判为不合格;5项总分为 ≤ -3 分者判为不合格。

附 录 B

(规范性附录)

粒度检测——激光粒度仪检测方法

B.1 原理

根据被测颗粒和分散介质的折射率等光学性质,激光粒度仪采用全量程米氏散射原理,按照被测茶粉样品大小不同的颗粒在不同角度上散射光强的变化反映出颗粒群的粒度分布数据,记录这些数值并使用适当的光学模型和数学程序对数据进行计算,得到包括粒度分布范围、平均粒度(D_{av})、百分之六十颗粒的粒度(D_{60})、百分之九十颗粒的粒度(D_{90})和百分之九十五颗粒的粒度(D_{95})等指标,从而反映出各粒度的体积分布。

B.2 仪器

激光粒度分析仪。

B.3 检测

B.3.1 开启仪器,预热半小时。

B.3.2 运行颗粒粒度测量分析系统,新建文件夹选择合适的目录保存,并打开“新建”数据文件夹。

B.3.3 点击测量按钮,选择“手动测量”,添加样品信息如颗粒折射率为 1.53,颗粒吸收率为 0.01。

B.3.4 对分散介质进行空白测定,测得的信号储存备用。在样品测定中,样品测得的信号减去空白信号,为样品的真正信号。

B.3.5 称取代表性样品(0.5 g~1.00 g)于装有分散介质的样品池中,先超声 1 min,后启动进样器转速按钮,并调节至适当的搅拌速度,使被测样品在样品池中分散均匀。

B.3.6 对光,测量,保存数据并打印 D60 测试报告。同一样品重复测定 5 次。

B.4 重复性

样品 5 次重复测定的变异系数应小于 3%。

参 考 文 献

- [1] GB/T 19077—2016 粒度分布 激光衍射法
-