

# DB44

广东省地方标准

DBXX/T XXXX—2024

## 单丛茶 第4部分：质量要求

Dancong tea — Part 4: Quality requirement

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

广东省市场监督管理局 发布



# 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 产品分类 .....	2
5 要求 .....	2
5.1 感官指标 .....	2
5.2 理化指标 .....	2
5.3 安全指标 .....	2
5.4 净含量 .....	3
6 检测方法 .....	3
6.1 感官指标检验 .....	3
6.2 理化指标检验 .....	3
6.3 安全指标检验 .....	3
6.4 净含量检验 .....	4
7 检验规则 .....	4
7.1 抽样 .....	4
7.2 出厂检验 .....	4
7.3 型式检验 .....	4
7.4 判定规则 .....	4
7.5 复验 .....	4
8 标志标签、包装、运输和贮藏 .....	4
8.1 标志标签 .....	4
8.2 包装 .....	4
8.3 运输 .....	4
8.4 贮藏 .....	5

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件是DB44/T XXXX《单丛茶》的第4部分。DB44/T XXXX已发布了以下部分：

- 第1部分：感官评审术语；
- 第2部分：外形图卡；
- 第3部分：汤色图卡；
- 第4部分：质量要求；
- 第5部分：感官审评方法。

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专利的责任。

本文件由广东省农业农村厅提出并归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院茶叶研究所、潮州市市场监督管理局、广东传利标准研究院（有限合伙）、广东南馥茶业有限公司、潮州市天羽茶业有限公司、广东天池茶业股份有限公司、广东千庭茶业投资有限公司、潮州市茶农协会、潮州市陈韵堂茶艺有限公司、潮州市潮安区茶叶协会、潮州市雾里香茶业有限公司、潮州市三泰茶业有限公司、潮州市农业科学技术研究中心、广东凯达茶业股份有限公司、广东大粤茗珠农业科技有限公司、广东军枫茶业有限公司、广东金源春茶业有限公司、广东亿筐茶业有限公司、广东百香茶业有限公司。

本文件主要起草人：夏红玲、林冬纯、赖伟平、叶汉钟、林程辉、卢华、郑协龙、林伟强、杨静炫、陈维、陈辉、魏继业、陈勤、苗爱清、黄雪冬、黄茂青、林佳毅、赖法卫、乔小燕、刘雁乾、陈超青、林威鹏、杨春色、谢小虎、何静璇、沈允锐、周巧仪、凌彩金、马成英。

# 单丛茶 第 4 部分：质量要求

## 1 范围

本文件规定了单丛茶质量要求的术语和定义、产品分类、要求、检测方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于单丛茶的产品质量要求。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 8311 茶 粉末和碎茶含量测定
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB 31608 食品安全国家标准 茶叶
- 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
- DB44/T XXXX 单丛茶 第5部分：感官审评方法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 花香型单丛茶 floral odor dancong tea

以凤凰水仙茶树群体种中选育的品种、品系或株系的嫩梢为原料，经过萎凋、做青、杀青、揉捻、干燥、拣剔、烘焙等特定工序加工而成，具备“自然花果香或花香”品质特征的条形乌龙茶产品。

### 3.2

#### 蜜香型单丛茶 honey odor dancong tea

以岭头单丛(又名白叶单丛)或凤凰水仙茶树群体种中选育的特定品种、品系或株系的嫩梢为原料，经过萎凋、做青、杀青、揉捻、干燥、拣剔、烘焙等特定工序加工而成，具备“自然花蜜香或蜜香”品质特征的条形乌龙茶产品。

## 4 产品分类

单丛茶根据香气品质特征的不同，分为花香型单丛茶和蜜香型单丛茶。

## 5 要求

### 5.1 感官指标

5.1.1 花香型单丛茶的各级感官指标应符合表1的规定。

表1 花香型单丛茶的感官等级要求

级别	项目				
	外形	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结、稍弯曲、匀净、黄褐到乌褐、润	花(果)香细锐、清高或幽长	醇厚鲜爽、花(果)香显、回甘强、韵味显	浅金黄到深金黄、透亮	黄腹朱边、柔软、匀整、鲜亮
一级	紧实、稍弯曲、匀净、黄褐到乌褐、尚润	花(果)香馥郁、持久	醇厚、有花(果)香、回甘、有韵味	金黄到橙黄、明亮、清澈	红镶边、较柔软、较匀整、较亮
二级	较紧实、稍弯曲、较匀净、黄褐到乌褐	花(果)香尚显、尚持久	浓醇、带花(果)香、有回甘	浅橙黄到深橙黄、尚明亮、清澈	带红边、尚匀整、尚软
三级	尚紧实或粗实、稍带扁松、尚匀净、黄绿褐到乌褐	带花果香	较浓醇	橙黄到橙红、较清澈	偏深、带褐

5.1.2 蜜香型单丛茶的各级感官指标应符合表2的规定。

表2 蜜香型单丛茶的感官等级要求

级别	项目				
	外形	香气	滋味	汤色	叶底
特级	紧结、稍弯曲、匀净、黄褐到乌褐、润	蜜兰花香、清高	醇厚鲜爽、蜜韵显、回甘强	浅金黄到深金黄、透亮	黄腹朱边、柔软、匀整、鲜亮
一级	紧实、稍弯曲、匀净、黄褐到乌褐、尚润	花蜜香馥郁、持久	醇厚、有蜜韵、回甘	金黄到橙黄、明亮、清澈	红镶边、较柔软、较匀整、较亮
二级	较紧实、稍弯曲、较匀净、黄褐到乌褐	微花蜜香、尚持久	浓醇、略带蜜韵、有回甘	浅橙黄到深橙黄、尚明亮、清澈	带红边、尚匀整、尚软
三级	尚紧实、稍带扁松、粗实、尚匀净、黄绿褐到乌褐	带蜜香	较浓醇	橙黄到橙红、较清澈	偏深、带褐

### 5.2 理化指标

应符合表3的规定。

### 5.3 安全指标

应符合 GB 31608 的规定。

表3 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）/%	≥	32.0
碎茶（质量分数）/%	≤	16.0
粉末（质量分数）/%	≤	1.3

#### 5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 6 检测方法

#### 6.1 感官指标检验

按 DB44/T XXXX 规定的方法执行。

#### 6.2 理化指标检验

##### 6.2.1 试样制备

按 GB/T 8303 规定的方法执行。

##### 6.2.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法执行。

##### 6.2.3 总灰分

按 GB 5009.4 规定的方法执行。

##### 6.2.4 水浸出物

按 GB/T 8305 规定的方法执行。

##### 6.2.5 碎茶检验

按 GB/T 8311 规定的方法执行。

##### 6.2.6 粉末检验

按 GB/T 8311 规定的方法执行。

#### 6.3 安全指标检验

按 GB 31608 规定的方法执行。

## 6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法执行。

## 7 检验规则

### 7.1 抽样

按 GB/T 8302 规定抽取样品，取样数量应满足检验和留样的需要。

### 7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品应进行出厂检验，检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括：感官指标、理化指标和净含量。

### 7.3 型式检验

型式检验项目包括第5章规定的全部项目。型式检验每一年1次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制时；
- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时；
- c) 产品停产一年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督管理部门提出要求时。

### 7.4 判定规则

7.4.1 感官指标的内质香气符合表 1 的规定时，产品判为花香型单丛茶；符合表 2 的规定时，产品判为蜜香型单丛茶。

7.4.2 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本文件规定时，该批次判为合格品。

7.4.3 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本文件规定时，该批次判为不合格品。

### 7.5 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，如不合格项目涉及感官品质要求应增加评审人员开展复验，以复验结果为准。

## 8 标志标签、包装、运输和贮藏

### 8.1 标志标签

应符合GB 7718、GH/T 1070的规定。

### 8.2 包装

应符合GH/T 1070的规定。

### 8.3 运输



应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

#### 8.4 贮藏

库房、温度和湿度控制应符合 GB/T 30375 的规定。产品存放应与墙壁、地面保持适当的距离。

---