



中华人民共和国国家标准

GB/T 24614—2009

紧压茶原料要求

Requirements for material of brick tea

2009-11-15 发布

2009-12-01 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归口。

本标准起草单位：中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院。

本标准主要起草人：赵玉香、杨秀芳、毛兴国、李鸿启、刘雪慧、甘多平、邹新武。

紧压茶原料要求

1 范围

本标准规定了紧压茶原料的分类与分级、要求、试验方法、包装和标识、运输和贮存。

本标准适用于以茶树的芽、叶或茎梗等为原料,经过杀青、揉捻(或渥堆)、干燥等工艺制成的紧压茶原料。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2762 食品中污染物限量
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB/T 8304 茶 水分测定
- GB/T 8306 茶 总灰分测定
- GB/T 9833.1—2002 紧压茶 花砖茶
- GB/T 13738.1 红茶 第1部分:红碎茶
- GB/T 14456.2—2008 绿茶 第2部分:大叶种绿茶
- GB 19965—2005 砖茶含氟量
- SB/T 10157 茶叶感官审评方法

3 分类与分级

3.1 分类

紧压茶原料根据加工工艺与产品的不同,分为黑毛茶、老青茶、四川边茶、云南晒青茶和米砖茶原料五类。

3.2 分级

3.2.1 黑毛茶分为特级、一至四级共五个级别。

3.2.2 老青茶分为面茶与里茶。其中面茶分为一至六级共六个级别,里茶分为一至三级共三个级别。

3.2.3 四川边茶分为条茶、做庄茶、毛庄茶。其中条茶和毛庄茶各分为一至二级共两个级别,做庄茶分为一至四级共四个级别。

3.2.4 云南晒青茶分为一至五级共五个级别。

3.2.5 米砖茶原料分为碎茶、片茶、末茶三个花色。

4 要求

4.1 基本要求

选取远离氟矿区及大气氟污染区之茶园当季茶树新梢,按紧压茶原料生产工艺加工,品质正常,无劣变、无异味。无落地叶、水潦叶,无老梗、麻梗、鸡爪梗,不应在加工时使用任何添加剂。

4.2 感官品质

4.2.1 黑毛茶

鲜叶经杀青、揉捻、渥堆、干燥工艺制成的初制茶,为花砖、黑砖和茯砖茶的原料茶。各级感官品质应符合表1的规定。