



中华人民共和国国家标准

GB/T 9833.1~9833.9—2002

紧 压 茶

Brick tea

2002-03-14 发布

2002-06-01 实施



中 华 人 民 共 和 国
国家质量监督检验检疫总局

发 布

目 录

GB/T 9833.1—2002	紧压茶	花砖茶	1
GB/T 9833.2—2002	紧压茶	黑砖茶	7
GB/T 9833.3—2002	紧压茶	茯砖茶	11
GB/T 9833.4—2002	紧压茶	康砖茶	15
GB/T 9833.5—2002	紧压茶	沱茶	19
GB/T 9833.6—2002	紧压茶	紧茶	23
GB/T 9833.7—2002	紧压茶	金尖茶	27
GB/T 9833.8—2002	紧压茶	米砖茶	31
GB/T 9833.9—2002	紧压茶	青砖茶	35

前 言

本标准是对 GB/T 9833.1—1988《紧压茶 花砖茶》的修订。

本标准与 GB/T 9833.1—1988 的主要技术差异如下：去掉了对产品的形状和规格、粗纤维的要求；对理化指标中的茶梗和非茶类夹杂物限量做了一定的调整；感官品质检验改为按 SB/T 10157—1993《茶叶感官审评方法》规定的方法执行；对检验规则做了补充，并增加了产品保质期的规定。

本标准自实施之日起，同时代替 GB/T 9833.1—1988。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C 都是标准的附录。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院归口。

本标准起草单位：中国茶叶流通协会、中华全国供销合作总社杭州茶叶研究院、湖南省白沙溪茶厂。

本标准主要起草人：吴锡端、骆少君、翁昆、吴建利、彭雄根。

中华人民共和国国家标准

GB/T 9833.1—2002

紧压茶 花砖茶

代替 GB/T 9833.1—1988

Brick tea—Hua zhuan tea

1 范围

本标准规定了花砖茶的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以黑毛茶为主要原料,经过毛茶筛分、半成品拼配、蒸汽沏堆、压制定型、干燥、成品包装等工艺过程制成的花砖茶。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 5009.57—1996 茶叶卫生标准的分析方法

GB 7718—1994 食品标签通用标准

GB/T 8302—1987 茶 取样

GB/T 8304—1987 茶 水分测定

GB/T 8305—1987 茶 水浸出物测定

GB/T 8306—1987 茶 总灰分测定

GB 9679—1988 茶叶卫生标准

SB/T 10035—1992 茶叶销售包装通用技术条件

SB/T 10036—1992 紧压茶运输包装通用技术条件

SB/T 10157—1993 茶叶感官审评方法

国家技术监督局(1995)第43号令《定量包装商品计量监督规定》

3 要求

3.1 等级和实物样

花砖茶不分等级。标准实物样为品质的最低界限,每五年更换一次。

3.2 感官品质

花砖茶感官品质必须符合标准实物样。

外形:砖面平整,花纹图案清晰,棱角分明,厚薄一致,色泽黑褐,无黑霉、白霉、青霉等霉菌。

内质:香气纯正或带松烟香,汤色橙黄,滋味醇和。

3.3 理化指标

花砖茶理化指标应符合表1规定。

表 1 花砖茶理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤ 14.0(计重水分 12.0%)
总灰分/%	≤ 8.0
茶梗/%	≤ 15.0(其中长于 30 mm 的茶梗不得超过 1.0%)
非茶类夹杂物/%	≤ 0.5
水浸出物/%	≥ 22.0
注	
1 水浸出物为参考指标。	
2 采用计重水分换算茶砖的净含量。	

3.4 卫生指标

应符合 GB 9679 规定。

3.5 净含量负偏差

应符合国家技术监督局(1995)第 43 号令《定量包装商品计量监督规定》。

4 试验方法

4.1 感官品质检验按 SB/T 10157 的规定执行。

4.2 理化指标

4.2.1 水分检验按 GB/T 8304 的规定执行。

4.2.2 总灰分检验按 GB/T 8306 的规定执行。

4.2.3 茶梗检验按附录 A 的规定执行。

4.2.4 非茶类夹杂物检验按附录 B 的规定执行。

4.2.5 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。

4.3 卫生指标检验按 GB/T 5009.57 的规定执行。

4.4 净含量负偏差检验按国家技术监督局(1995)第 43 号令《定量包装商品计量监督规定》执行。计算按附录 C(标准的附录)的规定执行。

5 检验规则

5.1 抽样

5.1.1 抽样以“批”为单位。在生产和加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次,同批产品的品质规格一致。

5.1.2 抽样按 GB/T 8302 的规定执行。

5.2 检验分类

5.2.1 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、净含量负偏差。

5.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准中的全部技术要求项目,水浸出物为参考项目,可不检。型式检验周期每年一次。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出入时;

b) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

5.3 判定规则

检验结果中感官品质或卫生指标不合格,判定为该批产品不合格;理化指标中任二项不合格则判定该批产品不合格;参考指标水浸出物项目不做判定。

对检验结果有争议时,应对留存样进行复检或在同批产品中重新按 GB/T 8302 的规定加倍取样,以复检结果为准。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

产品的标志和标签内容应清晰、简要、醒目、持久,符合 GB 7718 的规定。

6.2 包装

销售包装应符合 SB/T 10035 的规定。运输包装应符合 SB/T 10036 的规定。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时必须有防雨、防潮、防曝晒措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品必须贮存在清洁、防潮、无异味的库房中,库房中应有通风设施并经常通风。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放。

6.5 保质期

在符合 6.4 的条件下,产品可长期保存。



附录 A
(标准的附录)
茶梗检验方法

A1 定义

茶梗为木质化的茶树麻梗、红梗,不包括节间嫩茎。

A2 方法

将砖茶分成四等分,取其中对角两块为试样。试样用蒸汽蒸散,将茶梗从试样中分离出来,在100 C~105 C的烘箱内烘干后分别称其质量。

A3 计算

茶梗含量按式(A1)进行计算:

$$\text{茶梗}(\%) = \frac{W_1}{W_1 + W_2} \times 100 \quad \dots\dots\dots (A1)$$

式中: W_1 ——烘干后茶梗质量,g;

W_2 ——除茶梗以外的试样烘干后的质量,g。

附录 B
(标准的附录)
非茶类夹杂物检验方法

B1 定义

非茶类夹杂物主要指磁性杂质、泥沙、有机质等。

B2 方法

将砖茶分成四等分,取其中对角两块为试样。用木锤敲碎,再用四角分样法或分样器分成二等分,取其中一份为试样,称重为 W_0 。用手拣出非茶类夹杂物,再将试样平铺在玻璃板上,用(12~13) kg 吸力的磁铁在茶层内纵横交叉滑动数次,吸取磁性杂质,把每次吸取的磁性杂质收集在同一张清洁白纸上,直至磁性杂质全部吸出。合并称其质量为 W_1 。

B3 计算

非茶类夹杂物含量按式(B1)进行计算:

$$\text{非茶类夹杂物}(\%) = \frac{W_1}{W_0} \times 100 \quad \dots\dots\dots (B1)$$

式中: W_0 ——试样总质量,g;

W_1 ——非茶类夹杂物总质量,g。

附录 C

(标准的附录)

采用计重水分换算茶砖净含量的方法

C1 计重水分

每块砖茶计算质量时所允许的水分含量。

C2 计算方法

按计重水分换算的茶砖净含量的计算按式(C1)进行:

$$W = \frac{W_0 \times (1 - M_0)}{1 - M} \dots\dots\dots (C1)$$

式中: W ——按计重水分换算的茶砖净含量, g;

W_0 ——实际称得的净含量, g;

M ——标准规定的计重水分, %;

M_0 ——实际测得的水分, %。