

DB34

安徽省地方标准

DB 34/T 1355—2018

代替 DB34/T 1355—2011

珠兰花茶

Chloranthus tea



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

2018 - 12 - 29 发布

2019 - 01 - 29 实施

安徽省市场监督管理局 发布



<http://bzxx.ahbz.org.cn>
仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准代替 DB34/T 1355-2011《珠兰花茶》。本标准与 DB34/T 1355-2011 相比，主要技术变化如下：

- 修改规范性引用文件（见第 2 章，2011 年版的第 2 章）；
- 修改珠兰花茶、茶坯、珠兰、窈花工艺定义（见第 3 章，2011 年版的第 3 章）；
- 产品分类调整为特种珠兰花茶和烘青珠兰花茶两大类，将原珠兰大方、珠兰老竹芽峰、珠兰黄山芽产品整合进特种珠兰花茶中，并增加了珠兰黄山毛峰、珠兰红香螺、珠兰红毛峰、珠兰特型绿茶、珠兰特型红茶五类产品；将珠兰烘青整合进烘青珠兰花茶，同时增加特级、碎茶和片茶三个级别。（见 4.1、表 1 和表 2，2011 年版的 4.1）；
- 按新的产品类别修改感官指标和理化指标（见表 1、表 2 和表 3，2011 年版的表 1、表 2、表 3 和表 4）。

本标准由歙县市场监督管理局、歙县农业委员会、黄山雾云间生态农业开发有限公司共同提出。

本标准由安徽省农业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：黄山雾云间生态农业开发有限公司、黄山市青山尖茶叶专业合作社、黄山市翠绿茶菊有限公司、黄山市芽典生态农业有限公司、黄山徽谷茶业有限公司、黄山市歙县仰坦精制花茶厂、黄山市歙县郁茗茶厂、合肥工业大学食品与生物工程学院、歙县茶叶行业协会、黄山市食品药品检验中心、歙县市场监督管理局、歙县农业委员会、歙县茶产业发展办公室。

本标准主要起草人：唐茂贵、张云仙、娄鹏祥、曹田中、王春风、汪麟、徐美君、张少芳、柯德平、胡健、曹路根、凌睿、夏南生。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- DB34/T 1355-2011。

<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途



<http://bzxx.ahbz.org.cn>
仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

珠兰花茶

1 范围

本标准规定了珠兰花茶的术语和定义，产品分类与分级，要求，试验方法，检验规则以及标识、包装、运输和贮存。

本标准适用于以各种茶叶为原料，经加工成茶坯后，加以珠兰鲜花进行窈制而成的珠兰花茶。

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，仅所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/T191 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 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 8305 茶 水浸出物测定

GB/T 8311 茶 粉末和碎茶含量测定

GB/T 14487 茶叶感官审评术语

GB/T 23776 茶叶感官审评方法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30375 茶叶贮存

GH/T 1070 茶叶包装通则

NY/T 1391-2007 珠兰花茶加工技术规程

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第75号 (2005)

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第123号 (2009)

3 术语和定义

GB/T 14487 确定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

珠兰花茶 *Chloranthus tea*

将适宜窈制花茶的毛茶加工制成茶坯，配以珠兰鲜花，通过特定窈花工艺精制而成的，具有“兰香幽雅，浓而不烈，清而不淡”香气特点的花茶。

3.2

茶坯 *Tea*

通过茶叶精制工艺制成的、用于窈制珠兰花茶的原料茶。

3.3

珠兰 *Chloranthus flowers*

又称金粟兰、珍珠兰、鸡爪兰、鱼子兰及茶兰。其植物学名 *Chloranthus spicatus* (Thunb.) Makino, 属金粟兰科 (Chloranthaceae.) 金粟兰属 (*Chloranthus*)。半灌木，直立或稍平卧，高 30 cm~60 cm；茎圆柱形，无毛。叶对生，厚纸质，椭圆形或倒卵状椭圆形，长 5 cm~11 cm，宽 2.5 cm~5.5 cm，顶端急尖或钝，基部楔形，边缘具圆齿状锯齿，齿端有一腺体，腹面深绿色，光亮，背面淡黄绿色，侧脉 6 对~8 对，两面稍凸起；叶柄长 8 mm~18 mm，基部多少合生；托叶微小。穗状花序排列成圆锥花序状，通常顶生，少有腋生；苞片三角形；花小，黄绿色，极芳香；雄蕊 3 枚，药隔合生成一卵状体，上部不整齐 3 裂，中央裂片较大，有时末端又浅 3 裂，有 1 个 2 室的花药，两侧裂片较小，各有 1 个 1 室的花药；子房倒卵形。花期 4 月~7 月（歙县地区花期 5 月~8 月），果期 8 月~9 月。

3.4

窈花工艺 *Tea scenting*

将制好的茶坯窈入新鲜珠兰鲜花，经一次或多次窈制（茶花拌和、通花、烘焙），使茶坯充分吸入花香最终制成成品茶的过程。

注：珠兰花茶制作技艺已被安徽省人民政府列为第五批省级非物质文化遗产代表性项目的传统技艺名录（皖政秘〔2017〕203号文件）

4 分类与分级

<http://bzxx.ahbz.org.cn>

4.1 产品分类

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

珠兰花茶根据茶坯原料不同，分为：特种珠兰花茶和烘青珠兰花茶。

4.2 分级

4.2.1 特种珠兰花茶的质量等级划分见表 1。

4.2.2 烘青珠兰花茶的质量等级划分见表 2。

5 要求

5.1 原料

5.1.1 茶坯

应满足窈花的质量要求。

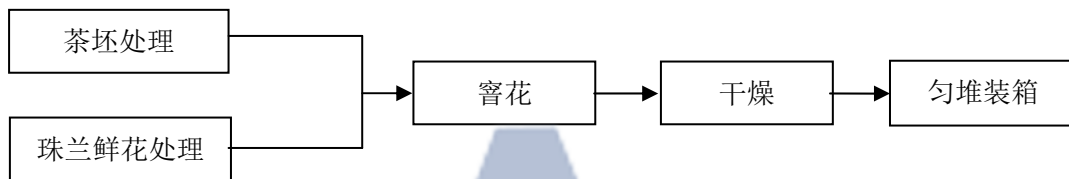
5.1.2 鲜花

5.1.2.1 窈茶的珠兰鲜花应花穗成熟，花粒饱满，香气清雅，呈绿黄色。

5.1.2.2 窈茶的珠兰鲜花应无污染，无劣变，无杂质，无病虫害。

5.2 窈花

5.2.1 工艺流程



5.2.2 鲜花用量

每 50 kg 茶坯的珠兰鲜花用量应不少于 2.5 kg。

5.2.3 加工技术

按 NY/T 1391-2007 第 7 章的规定执行。

5.3 感官要求

5.3.1 基本要求

品质正常，无劣变、无异味、无异嗅，不得含有任何添加剂。

5.3.2 感官品质

5.3.2.1 特种珠兰花茶

应符合表1 的要求。

<http://bzxx.ahbz.org.cn>
 仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

表1 特种珠兰花茶感官指标

类别	级别	外形	内质				
			香气	滋味	汤色	叶底	
特种绿茶类	珠兰黄山毛峰	特级一等	芽头肥壮，匀齐，形似雀舌，毫显，嫩绿泛象牙色，有金黄片	嫩香馥郁，兰香幽雅持久	鲜醇甘爽	嫩黄绿清澈鲜亮	嫩黄，匀亮鲜活
		特级二等	芽头较肥壮，较匀齐，形似雀舌，毫显，嫩黄绿润	嫩清香，兰香幽长	鲜醇爽	嫩黄绿清澈明亮	嫩黄，明亮
		特级三等	芽头尚肥壮，尚匀齐，毫显，黄绿润	清香，兰香幽雅	鲜醇较爽	嫩黄绿明亮	嫩黄，明亮
		一级	芽叶肥壮，匀齐隐毫，条微卷、黄绿润	香气纯正，兰香较幽雅	鲜醇	黄绿清亮	较嫩匀，黄绿亮
		二级	芽叶较肥壮，较匀整，条微卷，显芽毫，较黄绿润	香气较纯正，兰香尚幽	醇厚	黄绿明亮	尚嫩匀，黄绿亮
		三级	芽叶尚肥壮，条略卷，尚匀，尚黄绿润	兰香尚显	较醇厚	黄绿较亮	尚匀，黄绿
特种绿茶类	珠兰大方	特级	扁伏齐整，挺直饱满，色绿微黄，毫稍显	香气高长，兰香幽雅持久	醇厚甘爽	嫩黄绿明亮	芽头壮实，嫩黄匀亮
		一级	扁平匀整，挺直，浅黄绿，毫隐	香气纯正，兰香幽长	鲜醇回甘	黄绿明亮	嫩匀成朵，黄绿明亮
		二级	扁平，尚挺直，黄绿	香气纯正，兰香较幽长	醇厚	黄绿较亮	芽叶柔软，黄绿亮
	珠兰黄山芽	条索纤细，锋苗挺秀，匀整，黄绿光润，毫显	兰香幽雅持久	醇爽回甘	清澈黄亮	细嫩明亮	
	珠兰特型绿茶	呈针型、卷曲型、螺型或其他特殊造型，匀整，洁净，绿润	兰香	醇爽回甘	嫩黄清亮	黄绿明亮	
特种红茶类	珠兰红香螺	特级	细嫩卷曲金毫显露，色乌黑油润，匀整，净度好	嫩甜香高鲜，兰香幽雅持久	甜醇鲜爽	红艳明亮	红亮匀齐，细嫩显芽
		一级	紧结卷曲显毫，色乌黑较油润，较匀整，净度较好	鲜甜香，兰香幽长	甜醇尚鲜	红亮	红亮嫩匀
		二级	紧结卷曲尚显毫，色乌润，尚匀整，净度尚好	甜香，兰香幽雅	甜醇尚厚	红较亮	红亮较嫩匀
	珠兰红毛峰	特级	紧结弯曲露毫，显锋苗，色乌润，匀整，净度好	甜香高鲜，兰香幽雅持久	鲜甜醇	红艳明亮	红亮匀齐，柔嫩
		一级	紧结弯曲显锋苗，色乌较润，较匀整，净度较好	鲜甜香，兰香幽长	甜醇尚鲜	红亮	红亮嫩匀
		二级	紧结弯曲有锋苗，色乌尚润，尚匀整，净度尚好	甜香，兰香幽雅	甜醇尚厚	红较亮	红亮较嫩匀
	珠兰特型红茶	呈针型、卷曲型、螺型或其他特殊造型，匀整，洁净，乌润	甜香、兰香协调	甜醇	红亮	红亮匀	

注：允许生产单位根据产品生产实际以及市场情况对特型绿茶、特型红茶进一步细分等级。

5.3.2.2 烘青珠兰花茶

应符合表2 的要求。

表2 烘青珠兰花茶感官指标

级别	外形	内质			
		香气	汤色	滋味	叶底
特级	条索紧细，锋苗显露，匀整，匀净，深绿润	兰香幽雅持久	嫩黄清亮	醇爽较鲜	嫩匀柔软明亮
一级	条索紧细，显锋苗，匀整平伏，绿润	兰香幽长	黄绿清澈明亮	醇浓甘爽	细嫩匀整，明亮
二级	条索紧结，尚匀整，尚净，黄绿润	兰香幽雅	绿黄亮	浓醇带鲜	嫩尚匀亮
三级	条索尚紧平伏，尚匀整，尚净，稍含嫩茎，黄绿稍润	兰香较幽雅	绿黄尚亮	醇厚	尚嫩亮
四级	条索壮实稍露筋梗，尚匀整，尚净，有茎梗，黄绿稍润	兰香显	黄尚亮	尚醇厚	尚软有摊张
五级	条索稍粗略扁含梗片、尚匀、有梗朴、黄稍枯暗	兰香尚显	黄稍暗	尚纯	稍粗老
碎茶	通过紧门筛（筛网孔径 0.8 mm~1.6 mm）洁净重实的颗粒茶，有兰香，滋味尚醇				
片茶	通过紧门筛（筛网孔径 0.8 mm~1.6 mm）轻质片状茶，有兰香，滋味尚纯				

5.4 理化指标

应符合表3 的规定。

表3 珠兰花茶理化指标

项目	指标			
	特级、一级、二级	三级、四级、五级	碎茶	片茶
水分（质量分数）/（%） ≤	8.5			
总灰分（质量分数）/（%） ≤	6.5		7.0	
粉末（质量分数）/（%） ≤	1.0	1.2	3.0	7.0
水浸出物（质量分数）/（%） ≥	34.0		32.0	

5.5 卫生指标

5.5.1 污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。

5.5.2 农药残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。

5.6 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

按 GB/T 23776 的规定执行。

6.2 理化指标

- 6.2.1 水分检验按 GB 5009.3 的规定执行。
- 6.2.2 总灰分检验按 GB 5009.4 的规定执行。
- 6.2.3 水浸出物检验按 GB/T 8305 的规定执行。
- 6.2.4 粉末检验按 GB/T 8311 的规定执行。

6.3 卫生指标

- 6.3.1 污染物限量检验按 GB 2762 的规定执行。
- 6.3.2 农药最大残留限量检验按 GB 2763 的规定执行。

6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

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应一致。

7.2 取样

取样以“批”为单位，取样方法按 GB/T 8302 的规定执行。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

- 7.3.1.1 每批产品均应进行出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。
- 7.3.1.2 出厂检验项目为：感官品质、水分、净含量和包装标识。

7.3.2 型式检验

- 7.3.2.1 型式检验项目为全项目，即本标准第 5.3 条、第 5.4 条、第 5.5 条、第 5.6 条规定的所有项目。
- 7.3.2.2 正常生产条件下，检验周期每半年一次。但有下列情况之一时，应进行型式检验：
 - a) 生产中，若工艺或设备、原料有较大改变，可能影响产品质量时；
 - b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
 - c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大改变时；
 - d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
 - e) 国家法定质量监督机构提出型式检验要求时。

7.4 判定规则

- 7.4.1 当感官指标、理化指标、卫生指标和净含量均符合标准规定时，则判该批产品合格。
- 7.4.2 凡劣变、有污染、有异味和卫生指标不合格的产品，均判为不合格品。
- 7.4.3 仅感官指标不合格的，可降级处理。

7.4.4 其余指标不合格的，可在原批中加倍抽取样本检验不合格项目，检验中仍有一项或以上不合格的，则判为不合格品。

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 的规定加倍取样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

8 标识、包装、运输和贮存

8.1 标识

8.1.1 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。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

应符合 GB/T 1070 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

8.3.2 运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施。

8.3.3 不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.3.4 装卸时应轻装轻卸，防撞击，防重压。

8.4 贮存

应符合 GB/T 30375 的规定。

<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途