

<<茶叶标准汇编>>

图书基本信息

书名：<<茶叶标准汇编>>

13位ISBN编号：9787506661751

10位ISBN编号：7506661756

出版时间：2011-1

出版时间：中国标准出版社

作者：中国标准出版社第一编辑室 编

页数：895

字数：1650000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<茶叶标准汇编>>

### 内容概要

我国是茶叶生产和消费大国，近年来人们对茶叶安全和质量的要求在逐渐提高。我国在这方面制定了许多国家标准和行业标准，并不断地进行补充和修订，使之日益完善。

本汇编收集了截至2010年10月底批准发布的茶叶国家标准及部分行业标准共99项，其中国家标准74项，国家标准化指导性技术文件1项和行业标准24项。

其内容包括综合标准、产品标准、检测方法标准、其他相关标准和附录五个部分。

本汇编在附录中给出了未收录的茶叶相关行业标准目录，以便读者查找，附录也是按综合标准、产品标准、检测方法标准、其他相关标准分类编排，同时还列入了加工机械标准。

本汇编可供茶叶生产、科研、销售单位的技术人员，各级监督、检验机构的人员，行业管理部门及标准化管理部门的相关人员使用，也可供大专院校有关专业的师生参考。

## &lt;&lt;茶叶标准汇编&gt;&gt;

## 书籍目录

一、综合标准 GB / 7F14487—2008茶叶感官审评术语 GB / T18795—2002茶叶标准样品制备技术条件 GB / T18797—2002茶叶感官审评室基本条件 GB19965—2005砖茶含氟量 GB / T20014—122008良好农业规范第12部分：茶叶控制点与符合性规范 GB / Z21722—2008出口茶叶质量安全控制规范 GB / T23776—2009茶叶感官审评方法 GB / T24614—2009紧压茶原料要求 GB / T24615—2009紧压茶生产加工技术规范 NY659—2003茶叶中铬、镉、汞、砷及氟化物限量 NY660—2003茶叶中甲萘威、丁硫克百威、多菌灵、残杀威和抗蚜威的最大残留限量 NY661—2003茶叶中氟氯氰菊酯和氟氰戊菊酯的最大残留限量 SB / TI0034—1992茶叶加工技术术语 SB / TI0035—1992茶叶销售包装通用技术条件 SB / TI0036—1992紧压茶运输包装 SB / TI0037—1992红茶、绿茶、花茶运输包装 SB / TI0094—1992毛茶运输包装 SB / TI0095—1992茶叶储藏养护通用技术条件二、产品标准 GB / T9833 . 1—2002紧压茶花砖茶 GB / T9833 . 2—2002紧压茶黑砖茶 GB / T9833 . 3—2002紧压茶茯砖茶 GB / T9833 . 4—2002紧压茶康砖茶 GB / T9833 . 5—2002紧压茶沱茶 GB / T9833 . 6—2002紧压茶紧茶 GB / T9833 . 7—2002紧压茶金尖茶 GB / T9833 . 8—2002紧压茶米砖茶 GB / T9833 . 9—2002紧压茶青砖茶 GB / TI3738 . 1—2008红茶第1部分：红碎茶 GB / TI3738 . 2—2008红茶第2部分：工夫红茶 GB / TI4456 . 1—2008绿茶第1部分：基本要求 GB / TI4456 . 2—2008绿茶第2部分：大叶种绿茶 GB / TI8650—2008地理标志产品龙井茶 GB / TI8665—2008地理标志产品蒙山茶 GB / TI8745—2006地理标志产品武夷岩茶 GB / TI8957—2008地理标志产品洞庭(山)碧螺春茶 GB / TI9460—2008地理标志产品黄山毛峰茶 GB / TI9598—2006地理标志产品安溪铁观音 GB / TI9691—2008地理标志产品狗牯脑茶 GB / TI9698—2008地理标志产品太平猴魁茶 GB / T20354—2006地理标志产品安吉白茶 GB / T20360—2006地理标志产品乌牛早茶 GB / T20605—2006地理标志产品雨花茶 GB / T21003—2007地理标志产品庐山云雾茶 GB / T21726—2008黄茶 GB / T22109—2008地理标志产品政和白茶 GB / T22111—2008地理标志产品普洱茶 GB / T22291—2008白茶 GB / T22292—2008茉莉花茶 GB / T22737—2008地理标志产品信阳毛尖茶 GB / T24690—2009袋泡茶 NY / T288—2002绿色食品茶叶 NY / T482—2002敬亭绿雪茶 NY / T600—2002富硒茶 NT5122—2002无公害食品窈茶用茉莉花 NY5196—2002有机茶 SB / TI0167—1993祁门工夫红茶三、检测方法标准 GB / T5009 . 57—2003茶叶卫生标准的分析方法 GB / T5009 . 176—2003茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定 GB / T8302—2002茶取样 GB / T8303—2002茶磨碎试样的制备及其干物质含量测定 GB / T8304—2002茶水分测定 GB / T8305—2002茶水浸出物测定 GB / T8306—2002茶总灰分测定 GB / T8307—2002茶水溶性灰分和水不溶性灰分测定 GB / T8308—2002茶酸不溶性灰分测定 GB / T8309—2002茶水溶性灰分碱度测定 GB / T8310—2002茶粗纤维测定 GB / T8311—2002茶粉末和碎茶含量测定 GB / T8312—2002茶咖啡碱测定 GB / T8313—2008茶叶中茶多酚和儿茶素类含量的检测方法 GB / T8314—2002茶游离氨基酸总量测定 GB / TI8625—2002茶中有机磷及氨基甲酸酯农药残留量的简易检验方法酶抑制法 GB / TI8798 . 1—2008固态速溶茶第1部分：取样 GB / TI8798 . 2—2008固态速溶茶第2部分：总灰分测定 .....四、其他相关标准附录

## &lt;&lt;茶叶标准汇编&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：b) 乌龙茶（盖碗审评法）先用沸水将评茶杯碗烫热，随即称取有代表性茶样5.0g，置于110mL倒钟形评茶杯中，迅速注满沸水，并立即用杯盖刮去液面泡沫，加盖。

1min后，揭盖嗅其盖香，评茶叶香气，至2min将茶汤沥入评茶碗中，用于评汤色和滋味，并闻嗅叶底香气。

接着第二次注满沸水，加盖，2min后，揭盖嗅其盖香，评茶叶香气，至3min将茶汤沥入评茶碗中，再评茶水的汤色和滋味，并闻嗅叶底香气。

接着第三次再注满沸水，加盖，3min后，揭盖嗅其盖香，评茶叶香气，至5min将茶汤沥入评茶碗中，再用于评汤色和滋味，比较其耐泡程度，然后审评叶底香气。

最后将杯中叶底倒入叶底盘中，审评叶底。

C) 黑茶与紧压茶称取有代表性的茶样5.0g，置于250mL毛茶审评杯中，注满沸水，加盖浸泡2min，按冲泡次序依次等速将茶汤沥入评茶碗中，用于审评汤色与滋味，留叶底于杯中，审评香气。

然后第二次注入沸水，加盖浸泡至5min，按冲泡次序依次等速将茶汤沥入评茶碗中，按先汤色、香气，后滋味、叶底的顺序逐项审评。

汤色结果以第一次为主要依据，香气、滋味以第二次为主要依据。

d) 花茶首先拣除茶样中的花干、花萼等花的成分，然后称取有代表性的茶样3.0g，置于150mL精制茶评茶杯中，注满沸水，加盖，计时，浸泡至3min，按冲泡次序依次等速将茶汤沥入评茶碗中，用于审评汤色与滋味，留叶底于杯中，审评杯内叶底香气的鲜灵度和纯度。

然后第二次注满沸水，加盖，计时，浸泡至5min，再按冲泡次序依次等速将茶汤沥入评茶碗中，再次评汤色和滋味，留叶底于杯中，用于审评香气的浓度和持久性。

然后综合审评汤色、香气和滋味。

最后审评叶底。

e) 袋泡茶取一有代表性的茶袋置于150mL审评杯中，注满沸水并加盖，冲泡3min后揭盖上下提动袋茶两次（每分钟一次），提动后随即盖上杯盖，至5min时将茶汤沥入茶碗中，依次审评汤色、香气、滋味和叶底。

叶底审评茶袋冲泡后的完整性，必要时可检视茶渣的色泽、嫩度与均匀度。

f) 粉茶扦取0.4g茶样，置于200mL的评茶碗中，冲入150mL的沸水，依次审评其汤色与香味。

## <<茶叶标准汇编>>

### 编辑推荐

《茶叶标准汇编(第4版)》是由中国标准出版社出版的。

<<茶叶标准汇编>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>